



Muséum National d'Histoire Naturelle
en cohabilitation avec
Institut national agronomique Paris-Grignon
Université Paris VII Denis Diderot

Master du Muséum National d'Histoire Naturelle
« Evolution, patrimoine naturel et sociétés »
Master de recherche 2ème année
Spécialité « Environnement : milieux, techniques, sociétés »
Parcours « Développement durable et gestion conservatoire »
Année universitaire 2005 - 2006

**La production localisée du rooibos en Afrique
du Sud : pratiques, territoires, et perspectives
de définition d'une Indication géographique**
**Etude anthropologique dans des communautés de petits
producteurs**



Sous la Direction de :
Marie-Christine Cormier-Salem (IRD - Mnhn)
Estelle Biénabe (Cirad – Université de Pretoria)

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier Estelle Biénabe (CIRAD-Université de Pretoria) pour son encadrement sérieux, ses nombreux conseils et son soutien sans failles.



Au Muséum National d'Histoire Naturelle :

Marie-Christine Cormier-Salem, professeur de géographie



A l'université de Cape Town :

Rhoda Louw, MSc. en botanique

Heidi Hawkins, post-doctorante en botanique



En Afrique du Sud :

Noel Oettlé, représentant de l'ONG Environmental Monitoring Group à Nieuwoudtville



Bettina Koelle, Directrice de l'ONG Indigo, Development and Change



La coopérative de producteurs de rooibos du Heiveld

Wupperthal Rooibos Tea Association



Donna Koetze, salariée de l'ONG Indigo et ma traductrice pour ce terrain

Cirad :

Martine Antona, économiste

Patrick Caron, géographe

Denis Sautier, agronome



Cnearc :

Pascale Moity-Maïzi, anthropologue



**Photo en première de couverture : la récolte du rooibos dans le Suid-Bokkeveld, avril 2006
(photo : M. Leclercq)**

Sommaire

Introduction	5
1. Biodivalloc	5
2. Démarche d'enquête	5
3. Le terrain d'enquête.....	5
4. Objectifs de ce stage dans le cadre du programme Biodivalloc.....	6
5. Présentation du plan	6
1.Premier Chapitre : Contextualisation de la recherche.....	8
1.1. Les Indications géographiques.....	8
1.1.1. Définition.....	8
1.1.2. Approche historique dans les pays du nord.....	9
1.1.3. Au niveau international	11
1.1.4. Les IG et les droits de propriété intellectuelle	12
1.1.5. Cadre sud-Africain	12
1.1.6. Le rooibos.....	13
1.2. Le thé rouge rooibos, <i>Aspalathus linearis</i>	16
1.2.1. Classification.....	16
1.2.2. Répartition, conditions climatiques et écologiques.....	18
1.2.3. Description physiologique de la plante	18
1.2.4. Reproduction	18
1.2.5. Potentiel agro-pédologique.....	20
1.2.6. Importance écologique	20
1.2.7. Historique de la mise en culture.....	21
1.2.8. Production.....	21
1.3. Les communautés de petits producteurs	23
1.3.1. Histoire de la région.....	23
1.3.2. Création des organisations de petits producteurs	25
1.3.3. Les ONG Indigo et EMG.....	29
1.3.4. Les opportunités économiques liées au rooibos	29
2.Deuxième chapitre : Méthodologie de recherche.....	31
2.1. Construction de la problématique et adéquation avec la méthodologie d'enquête	31
2.1.1. Problématique.....	32
2.1.2. Construction du guide d'entretien	32
2.2. Travail de préparation de la recherche	33
2.2.1. Lieu de travail.....	33
2.2.2. Le travail de bibliographie	33
2.3. Le terrain.....	34
2.3.1. Les paramètres d'organisation.....	34
2.3.2. Les observations.....	35
2.4. Les entretiens.....	36
2.4.1. Les entretiens informatifs.....	36
2.4.2. Les entretiens avec les cultivateurs	38
2.5. Relation avec les ONG.....	42
2.5.1. Contextualisation	42
2.5.2. Mises en garde des ONG	43
2.5.3. Construction d'une confiance mutuelle	44
2.5.4. Conclusion.....	45

3. Troisième chapitre : pratiques liées à la culture et à la transformation du rooibos...	46
3.1. Description des pratiques des cultivateurs de Heiveld et de Wupperthal.....	47
3.1.1. Récolte des graines.....	47
3.1.2. Plantation des graines.....	47
3.1.3. Repiquage des jeunes plants.....	47
3.1.4. La taille	49
3.1.5. La récolte	49
3.1.6. La transformation.....	49
3.2. Description des lieux de travail et des outils.....	50
3.2.1. La pépinière	50
3.2.2. Les champs de rooibos.....	50
3.2.3. La transformation.....	51
3.3. Techniques.....	53
3.3.1. Plantation de graines en pépinière.....	53
3.3.2. La récolte du rooibos	57
3.3.3. La transformation du rooibos	60
3.3.4. Transport	68
4. Analyse des spécificités de la production	69
4.1. Des pratiques originaires d'une certaine région	69
4.2. Pratiques de production du rooibos liées à une qualité particulière dans les régions de Wupperthal et du Suid-Bokkeveld	70
4.2.1. Des pratiques de production « à la main ».....	70
4.2.2. Un contrôle rigoureux des étapes de production	72
4.2.3. Le processus de pressage du rooibos.....	74
4.2.4. Les durées d'oxydation et de séchage	74
4.2.5. Conclusion.....	75
4.3. Autres éléments caractéristiques des communautés de petits producteurs ...	76
4.3.1. Adaptabilité des pratiques culturelles	76
4.3.2. Une grande connaissance des pratiques anciennes liées au rooibos	78
4.3.3. Durabilité des pratiques	81
4.4. Un territoire particulier	82
4.4.1. un lien peu marqué aux particularités du territoire.....	82
4.4.2. Une inscription « sociale » dans le territoire.....	83
4.5. Quelle(s) perspective(s) pour une Indication géographique sur le rooibos ?	84
5. Conclusion.....	85
5.1. Une Indication géographique sur le rooibos ?.....	85
5.2. Processus de patrimonialisation du rooibos	85
5.3. De nouvelles pistes de recherches	87
5.4. Les apports de la formation	88
6. Bibliographie.....	89
6.1. Ouvrages.....	89
6.2. Articles.....	89
6.3. Rapports, documents dactylographiés et autres	91
6.4. Références internet.....	92
Annexes	93
Annexe 7.1. : Guide d'entretien.....	94
Annexe 7.2. Tableau synthétique des thèmes abordés dans chaque entretien réalisé	96
Annexe 7.3. Exemple de classification d'un thème abordé dans les entretiens :.....	97

Introduction

1. Biodivalloc

Cette étude a été réalisée au sein de l'équipe 5 du projet *Biodivalloc*. Ce programme a été lancé le 1^{er} janvier 2006, et s'intitule : « Biodiversité et instruments de valorisation des productions localisées ».

Il a pour but de développer une réflexion sur les outils que sont les Indications géographiques (IG) afin de valoriser les produits locaux, tout en les protégeant juridiquement et institutionnellement. Il s'agit également d'étudier le potentiel des IG en tant qu'outils permettant de protéger la biodiversité (Biodivalloc, 2005).

Les Indications géographiques en tant qu'outils de protection sont décrites dans le premier chapitre de ce mémoire. Les IG sont un droit de propriété intellectuelle récent, qui peut être utilisé de manière volontaire par les acteurs comme outil de labellisation. Le cahier des charges des IG est construit par les producteurs, ce qui différencie cet outil des labels construits de manière « exogène » qui imposent une norme aux producteurs locaux.

De ce fait, une étude sur le potentiel de mise en place d'une IG se doit de développer une approche *interne*, qui permette de rendre compte des pratiques, savoirs et règles des acteurs locaux, mais aussi de repérer leur diversité et d'analyser les logiques de leurs comportements.

2. Démarche d'enquête

Comme le souligne Claude Lévi-Strauss : « Chaque culture représente une occurrence unique à laquelle il faut consacrer la plus minutieuse attention pour pouvoir d'abord la décrire, essayer de la comprendre ensuite » (Lévi-Strauss, 1983 : 45, cité par Bérard et *al.*, 2004 : 592). C'est ce regard particulier, propre à l'ethnologie, qui permet de comprendre la singularité des sociétés et leur mode de fonctionnement. Ce regard sera ici particulièrement utile pour pouvoir *décrire* les pratiques et savoirs des acteurs afin de *comprendre* leur rapport au rooibos, ressource naturelle exploitée en tant que produit local.

3. Le terrain d'enquête

Le terrain d'enquête de cette recherche est situé en Afrique du Sud, plus particulièrement dans le sud-ouest du pays. Cette région est le lieu de production du *rooibos* ou thé rouge. Le marché est dominé par un petit nombre d'entreprises, dont la plus importante, *Rooibos*

Limited, possède environ 75% des parts de marché. Il existe deux organisations de petits producteurs, la coopérative du Heiveld (Northern Cape) et Wupperthal Rooibos Tea Association (Western Cape) qui réalisent elles-mêmes transformation et commercialisation de leur production. Ce sont les seules à avoir reçu à la fois les labels « Agriculture Biologique » et « Commerce Equitable » (voir le paragraphe 1.3.4). Elles sont situées dans une aire géographique réputée pour produire du rooibos de qualité supérieure et partie intégrante de l'aire de production considérée comme traditionnelle.

Il était intéressant de considérer les motivations des organisations de cultivateurs « métisses », créées récemment, dont les membres ont été longtemps défavorisés durant l'apartheid. En effet, les cultivateurs, soutenus par deux ONG locales, ont fait émerger des processus innovants, (re)construisant ainsi leur lien au territoire (Perrier-Cornet *et al.*, 2000).

J'ai ainsi passé un peu plus de deux mois au sein de la coopérative du Heiveld, c'est de ce terrain que sont issues la majorité de mes données. Je n'ai passé que quelques jours à Wupperthal, afin d'obtenir des données générales sur les pratiques de culture. Ces données seront donc uniquement présentées à titre indicatif, et ne donneront pas lieu à une comparaison entre les deux organisations de producteurs.

4. Objectifs de ce stage dans le cadre du programme Biodivalloc

Ce stage, d'une durée assez réduite, n'a pu couvrir la totalité des ambitions du programme Biodivalloc concernant les produits étudiés.

Il s'agissait ici essentiellement de fournir des données permettant de définir la spécificité de ces productions localisées, les valeurs identitaires et patrimoniales qui leur sont associées, et leur inscription territoriale et sociale (Biodivalloc, 2005). La recherche est donc centrée sur une analyse des pratiques et savoir-faire plutôt que les éléments de biodiversité concernés, même s'ils seront largement évoqués.

5. Présentation du plan

Le premier chapitre de ce mémoire est centré sur la présentation du terrain et des différents aspects du sujet. Celui-ci est composé de trois éléments distincts : le premier concerne les Indications géographiques, notion émergente dans la plupart des pays du Sud. Il m'a semblé important de retracer brièvement leur évolution, afin de mieux cerner les enjeux actuels autour de cette notion.

Je consacre ensuite quelques pages au rooibos, espèce endémique d’Afrique du Sud. Il est important de décrire ses caractéristiques pour mieux comprendre son lien à un territoire particulier.

Enfin, je donne quelques éléments de base concernant les deux organisations¹ de cultivateurs de rooibos avec lesquelles j’ai travaillé, car chacune a une histoire et une organisation particulières qu’il paraît utile de resituer dans l’histoire du pays.

Dans le deuxième chapitre, je décris la méthodologie d’enquête. Celle-ci fut en constante évolution pendant la durée de mon travail de terrain : il m’a fallu adapter mon travail à différents contextes, que ce soit pour les entretiens avec les cultivateurs ou mes relations avec les ONG qui encadrent la coopérative du Heiveld.

Je consacre le troisième chapitre à la description des pratiques liées à la culture du rooibos, complétées par les explications apportées par les entretiens informatifs. Il est nécessaire de détailler ces pratiques pour pouvoir isoler les éléments les plus importants dans la construction d’une spécificité de la production.

Le quatrième chapitre est quant à lui consacré à l’analyse des données (issues des entretiens et des observations). Il présente les différents éléments spécifiques aux productions de ces deux communautés, en distinguant particulièrement ceux participant à l’amélioration du produit. Enfin, je m’attacherai à formuler quelques hypothèses concernant la mise en oeuvre d’une Indication géographique sur le rooibos en Afrique du Sud.

¹ J’emploie les mots « organisation » ou « communauté » lorsque je les regroupe, car Heiveld est une coopérative, alors que Wupperthal est une association.

1. Premier Chapitre : Contextualisation de la recherche

1.1. Les Indications géographiques

1.1.1. Définition

Les Indications géographiques ou IG sont « *des indications qui identifient un bien originaire d'une région d'un des pays membres de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), et qui possèdent une certaine qualité, réputation ou autre caractéristique qui puisse être attribuable à son origine géographique* » (Article 22.1 des accords du TRIPs, Trade-related Aspects on Intellectual Property Rights). Elles sont souvent désignées par le nom de cette région d'origine. Les IG permettent de souligner les qualités spécifiques d'un produit liées à des facteurs géographiques locaux (comme le sol et le climat), mais aussi à des facteurs humains développés dans la région d'origine (comme certaines techniques de transformation ou une méthode de production traditionnelle). Les IG sont des signes distinctifs qui permettent de reconnaître le lien d'un produit réputé à son lieu de production et/ou de transformation, et ainsi aider les consommateurs à identifier, et les producteurs à distinguer de tels produits sur le marché. (Article 22.1 des accords du TRIPs, Grazioli, 2002 et Laing, 2004). Il est donc important que les étapes de production les plus importantes aient lieu au même endroit, afin de garantir l'origine du produit, composante essentielle de sa réputation.

Les Indications géographiques, tout comme le droit des marques, signalent un produit d'une certaine qualité. Les IG se distinguent par le fait qu'elles n'appartiennent pas à une entité individuelle ou collective déterminée, mais peuvent être utilisées par toutes les entreprises qui répondent à ces critères à l'intérieur de l'aire délimitée (Rangnekar, 2004). Il s'agit donc d'un droit d'usage collectif attaché au territoire et non à un collectif constitué de manière privée ou à un individu. La mise en place d'une Indication géographique sur un produit limite l'utilisation du nom protégé par une IG à une aire géographique spécifique, mais n'empêche pas qu'un même type de produit soit commercialisé ailleurs sous une autre appellation (Addor et *al.*, 2003).

Selon ces derniers critères, les IG sont proches des Indications de source² et des Appellations d'origine³ (Rangnekar, 2006). On peut cependant noter quelques nuances. Les premières signalent qu'un produit provient simplement d'un endroit particulier, mais n'indiquent aucune référence à sa qualité ou sa réputation (Addor et *al.*, 2002). Les Appellations d'origine se définissent par un lien au lieu de production plus fort, les caractéristiques de qualité doivent obligatoirement être dues à l'environnement géographique, incluant les facteurs humains et naturels (Article 2.1 des Accords de Lisbonne). Quant aux IG, elles font plus particulièrement référence à la réputation et/ou à la qualité du produit. Ainsi, selon les accords du TRIPs, les IG regroupent les Appellations d'origine, mais seulement certaines Indications de source (Addor et *al.*, 2002) (Figure 1.1.).

Selon cette définition, nous pouvons citer quelques produits qui pourraient bénéficier (ou qui bénéficient déjà) d'une IG. Il s'agit par exemple du riz basmati, du thé ceylan, de la porcelaine de Limoges... ou encore du thé rouge *rooibos*.

Les outils de protection que sont les Indications géographiques et Appellations d'origine se sont originellement développés en Europe (plus particulièrement France, Italie, Espagne) avant d'obtenir une reconnaissance en droit européen. Elles se sont ensuite développées sur le marché international, et ont été « *identifiées par l'OMC en 1994 comme un droit de propriété intellectuelle à part entière, au même titre que les marques ou les droits d'auteur.* » (Sautier et *al.*, à paraître : 2)

1.1.2. Approche historique dans les pays du nord

Si les derniers accords concernant les IG sont assez récents, la protection de la propriété intellectuelle de produits commercialisés est beaucoup plus ancienne, et prend ses racines dans l'histoire même de l'Europe.

Au début du 19^{ème} siècle, Napoléon instaura un système de protection pour les grands crus de la région de Bordeaux. Les systèmes de protection s'étendent ensuite progressivement aux produits autre que le vin (Hayes, 2005).

En 1883, la Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle garantit certaines mesures de protection concernant les Indications de provenance et les Appellations

² Les Indications de source ont été mises en place sous les accords de Madrid en mars 1891, pour protéger un produit d'une appellation fausse ou trompeuse.

³ Ce label a été mis en place sous les accords de Lisbonne en octobre 1958, pour protéger les Appellations d'origine et leur inscription au niveau international.

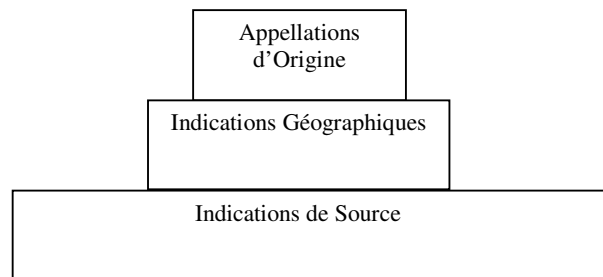


Figure 1.1. : Présentation schématique des liens entre appellations d'origine, indications géographiques et indications de source (d'après Grant, 2005)

d'origine (considéré comme propriété intellectuelle). Cependant, ces mesures restent propres à la France, et n'introduisent aucune mesure internationale de protection des IG.

Huit ans plus tard, en 1891, les accords de Madrid définissent indirectement le concept d'Indication de source. Pour cette appellation, le niveau de protection est plus élevé pour les vins que pour les autres produits, mais reste globalement confiné au marché national.

En 1958, les accords de Lisbonne améliorent nettement le niveau de protection des produits, qui sont désormais partiellement protégés sur le marché international (Addor et *al.*, 2002).

Malgré l'abondance de ces systèmes juridiques, ceux-ci restent peu efficaces au niveau international, car les mesures de protection sont restreintes, et le nombre de signataires reste limité. Il faut attendre les années 1990 pour que se mette en place une réelle protection des IG au niveau international.

En Europe, les AOC⁴ sont adoptées en 1992 (France, Espagne, Portugal, Italie).

Au niveau mondial, le meilleur outil de protection des Indications géographiques sont les accords du TRIPs (Grazzioli, 2002), signés à Marrakkech en 1994.

1.1.3. Au niveau international

Les accords du TRIPs concernent tous les membres de l'OMC, et donnent l'opportunité pour chaque membre de contrôler les lois nationales de chaque autre membre, ce qui est un élément nouveau destiné à assurer une meilleure protection des IG. Cependant, la plupart des pays n'ayant aucune structure légale concernant les IG ont besoin de temps pour la mettre en place ; en 2001, 61 pays (sur les 148 membres de l'OMC) avaient développé des régulations et des systèmes de protection positive pour les IG (Addor et *al.*, 2002). Leur principal inconvénient est qu'ils fournissent deux niveaux de protection : un niveau élevé pour les vins et spiritueux (Article 23), et un niveau plus faible pour les autres produits (Article 22). La plupart des pays en développement ainsi que plusieurs pays européens prônent une extension du haut niveau de protection à tous les biens, mais les avis restent partagés quant aux retombées réelles de cette mesure.

La position de chaque pays concernant la protection des IG diverge également à un autre niveau : «[Le débat sur la protection des IG] *est transversal à la division traditionnelle Nord-Sud et compte de nombreux pays en développement parmi les demandeurs. (...) Ainsi,*

⁴ Appellations d'Origine Contrôlée, désignées comme AOP (protégée) au niveau européen.

il est juste de dire que la ligne de partage reflète plutôt la séparation entre le « vieux monde » et le « nouveau monde » ». (Sautier et al., à paraître : 6)

1.1.4. Les IG et les droits de propriété intellectuelle

Depuis la signature de la Convention sur la Diversité Biologique⁵ en 1992, les connaissances traditionnelles autochtones sont perçues comme des ressources utiles pour le développement durable et donc la conservation de la biodiversité. Un peu plus tard, avec la signature des accords du TRIPs, ces communautés autochtones deviennent de nouveaux bénéficiaires potentiels des Droits de Propriété Intellectuelle (DPI) (Roussel et al., 2004), ce qui nécessite la mise en place d'un système de protection adapté. Nous pouvons dès lors constater l'émergence *« de nouveaux droits de protection des peuples autochtones et de nouveaux modèles de fondements juridiques en cours d'élaboration (...) En amont, ces démarches présument que les cultures indigènes ou locales valorisent leurs ressources naturelles dans le cadre du marché. »* (Solagral, 2000 : 18).

Les Indications géographiques sont un de ces modèles émergents. Elles permettent de valoriser un produit, de protéger son appellation, et de reconnaître les populations locales comme des acteurs économiques à part entière.

1.1.5. Cadre sud-Africain

Il n'existe, à l'heure actuelle, aucun cadre juridique spécifique permettant de protéger les IG en Afrique du Sud pour les produits autres que vins et spiritueux. Un produit peut donc seulement être protégé par le droit des marques, ainsi que par les lois régissant la concurrence et la protection du consommateur. (Grant, 2005, Sautier et al., à paraître). L'Afrique du Sud, en tant que membre de l'OMC, sera pourtant tenue de fournir des moyens de protection pour les IG comme il est prévu dans les accords du TRIPS (Laing, 2003).

La plupart des produits sud-africains susceptibles de bénéficier d'une IG (une fois le système juridique mis en place) sont encore peu développés sur les marchés locaux et nationaux. Ces produits possèdent une qualité et une réputation avérés, mais ces éléments ne constituent pas encore un élément suffisamment attractif pour le consommateur local.

⁵ En particulier l'article 8j, qui fait référence aux droits de propriété intellectuelle concernant les connaissances indigènes.

Au contraire, le marché de l'export est beaucoup plus ouvert à ce genre de produit. La demande de produits de qualité est en constante augmentation, et ces pays sont prêts à les payer plus cher (Mendes, 2001). Cela concerne notamment les produits labellisés par Ecocert et Fair-Trade Labellisation Organisation (FLO), mais aussi ceux possédant certaines caractéristiques de plus en plus recherchées par les consommateurs occidentaux. Il s'agit par exemple de biens « typiques » d'une région, comme en témoignent le succès des Appellations d'origine en Europe, de produits dont la forme brut a été peu transformée, et perçus comme « naturels » par les consommateurs...

La plupart des produits typiques sud-africains dont fait partie le rooibos suivent ce schéma.

1.1.6. Le rooibos

Le rooibos est considéré comme l'un des produits phare pouvant bénéficier d'une IG en Afrique du Sud, car il réunit plusieurs conditions essentielles : c'est un produit de qualité, attractif pour le consommateur, dont le marché est en pleine croissance, avec un niveau élevé de compétitivité (Grant, 2005).

Si le rooibos possède une réputation établie, celle-ci diffère selon les régions de production : il est généralement reconnu⁶ que les conditions climatiques à l'est des montagnes du Cederberg (incluant les régions de Wupperthal et du Suid-Bokkeveld, qui constitue mon terrain de recherche) permettent de produire un thé de meilleure qualité (Grant, Louw R., Romher, mai 2006, communications personnelles).

Le rooibos, tout comme le thé vert, fait partie de la catégorie des tisanes. Il possède des vertus bénéfiques pour la santé, qui sont de plus en plus recherchées par le consommateur.

La production de rooibos est en constante augmentation depuis quelques années. Celle-ci est principalement due à la demande sur le marché international. Depuis 2001, elle augmente d'environ 30% par an alors que la demande nationale n'augmente que de 5% (Grant, 2005) ; et plus de 60%⁷ de la production de rooibos est exporté (voir la figure 1.2.). Ce chiffre est encore plus élevé lorsque l'on considère les deux communautés de petits producteurs, qui cultivent et transforment du rooibos certifié par Ecocert et FLO : la quasi-totalité de leur production est exportée.

⁶ Si cet élément ne figure dans aucune publication scientifique, divers acteurs m'ont confirmé cette réputation : commerciaux, scientifiques et producteurs.

⁷ En 2003, 6000 tonnes de rooibos ont été exportées, alors que la production nationale s'élevait à environ 10000 tonnes (Gertz et *al.*, 2006)

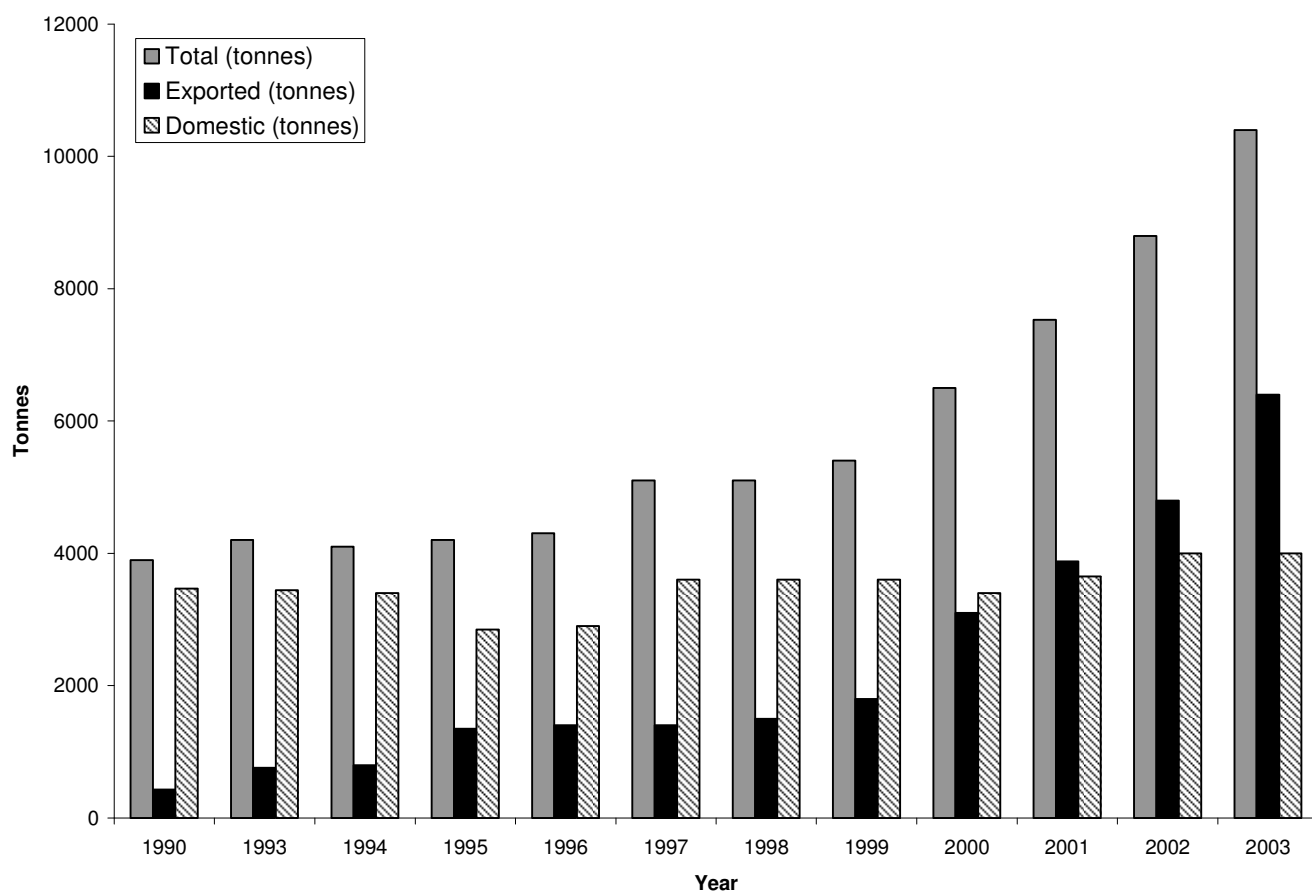


Figure 1.2. Ventes de rooibos de 1993 à 2004. Source : Département du Commerce et de l'Industrie, 2004

Enfin, l'Afrique du Sud est le seul pays producteur de rooibos au niveau mondial. L'endémisme du rooibos, couplé avec des conditions écologiques particulières (voir le paragraphe 1.2.) et des difficultés à le cultiver contribuent à conserver l'exclusivité de sa production.

Cependant, le rooibos a déjà été confronté à un problème majeur pour l'industrie sud-africaine. En 1994, le nom « *rooibos* » a été inscrit comme marque aux Etats-Unis par l'entreprise *Forever Young*, qui possédait de ce fait le droit exclusif de vendre des produits sous le nom de « *rooibos* » aux Etats-Unis. Les entreprises sud-africaines n'avaient donc plus ce droit. *Rooibos Limited*⁸ a alors intenté un procès à *Forever Young* pour annuler cette inscription. L'entreprise sud-africaine justifiait sa démarche par le fait que le nom *rooibos* est un terme générique qui ne peut appartenir strictement à une entreprise. Après plusieurs années de litiges, la justice a finalement donné raison à *Rooibos Limited*.

Le rooibos est une espèce difficile à reproduire en dehors de son milieu naturel ; pourtant on peut voir qu'elle a déjà été le sujet d'une appropriation dans un autre pays. Et les risques de voir ces tentatives se multiplier ne sont pas nuls. *Rooibos Limited* a récemment relancé le débat, en « dénonçant » des essais de culture de rooibos, toujours aux Etats-Unis.

Cet exemple récent, illustrant un litige entre un pays du Nord et un pays du Sud, montre que l'endémicité d'un produit ne suffit pas toujours à le protéger sur le marché international. Ce conflit a été suivi d'une prise de conscience par les producteurs du statut de *propriété intellectuelle* du rooibos, et de la nécessité de protéger cette ressource. Les Indications géographiques apparaissent alors comme un outil de protection potentiel.

⁸ Rooibos Limited est l'entreprise possédant la part la plus importante du marché du rooibos en Afrique du Sud (voir aussi paragraphe 3 de l'introduction)

1.2. Le thé rouge rooibos, *Aspalathus linearis*

1.2.1. Classification

Le rooibos est une plante légumineuse. C'est une espèce du sous-genre *Nortiera*⁹, du genre *Aspalathus*, qui contient environ 278 espèces. Elle a été décrite pour la première fois en 1691 par le scientifique Plukenet, puis par Linné en 1771. Le nom *Aspalathus linearis* lui est attribué en 1862 par Harvey, mais sa classification définitive ne fut établie qu'en 1988 (Dahlgren, 1968 et 1988). Il est assez proche génétiquement d'autres légumineuses buissonneuses comme les genres *Lebeckia* et *Cyclopia* (dont l'espèce la plus connue est le *Honeybush tea*). (Morton, 1983 : 165)

Le rooibos peut prendre de nombreuses formes. On peut distinguer plusieurs types (Dahlgren, 1968 et 1988), mais aucun système de classification intraspécifique n'a encore été retenu (Van Heerden, 2003). On peut cependant distinguer ces différents types à l'aide de critères comme l'habitat, la stratégie de survie par rapport au feu... (Dahlgren, 1968; Van der Bank et al., 1995).

Ce dernier critère peut être pertinent pour diviser la population de rooibos en deux groupes : les « reseeders », qui ne survivent pas au feu mais se perpétuent par la production de graines (forme domestique, voir la figure 1.3.), et les « resprouters », qui survivent au feu et se reproduisent de manière végétative (forme sauvage) (Van Heerden, 2003).

La forme domestique sélectionnée est issue d'un type de thé sauvage défini comme « rouge » ou « rockland » (Van der Bank, 1995). Elle provient de la région du Pakhuis Pass, près de Wupperthal (Van Rooyen 2004). Si la forme domestique est unique, elle possède une variation génétique importante, qui permet de définir différents cultivars. L'hybridation possible avec le rooibos sauvage augmente cette variation (Louw R., mai 2006, communication personnelle). En effet, la culture du rooibos est la première source de revenus sur ce territoire, elle est assez étendue, et peut ainsi avoir une action non négligeable sur les souches sauvages. La culture du rooibos participe donc de manière générale à accroître la pression anthropique sur la végétation (Luxereau et Roussel, 1997).

⁹ D'après le Dr P. Le F. Nortier, le premier à avoir essayé de cultiver cette espèce.



Figure 1.3. Plant de rooibos cultivé (*Aspalathus linearis*) (photo M. Leclercq)

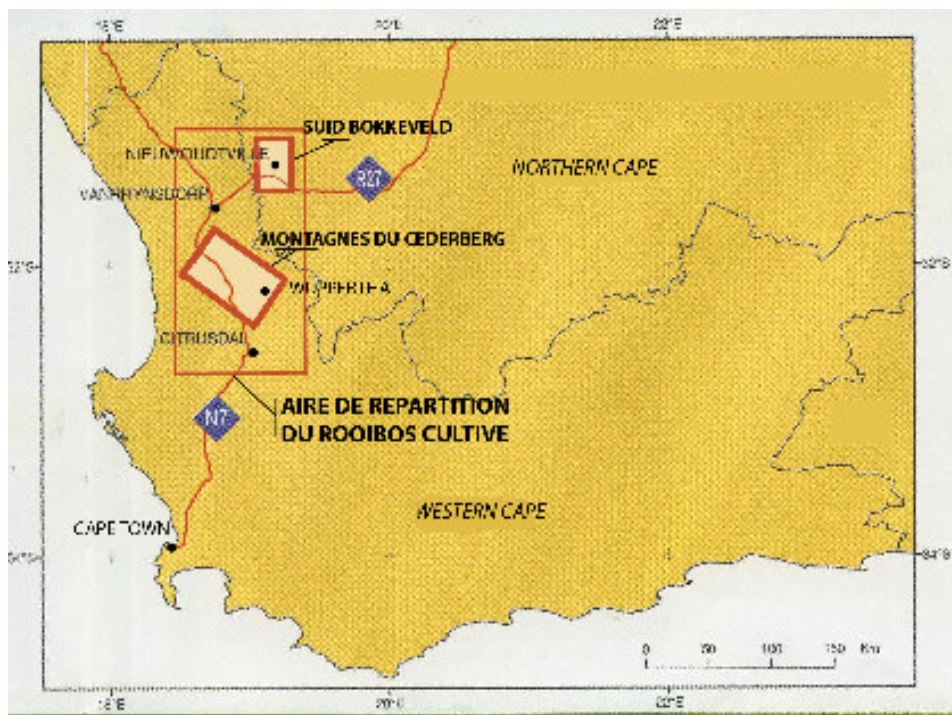


Figure 1.4. Répartition du rooibos cultivé en Afrique du Sud et localisation du terrain d'enquête

1.2.2. Répartition, conditions climatiques et écologiques

L'aire de répartition du rooibos est limitée aux régions du sud-ouest de l'Afrique du Sud (voir figure 1.4.). Le rooibos est cultivé dans un rayon de 300km de Nieuwoudtville au nord jusque Malmesbury au sud, incluant les districts de Wupperthal, Clanwilliam (18° 36' S, 32° 09' E, Western Cape), Citrusdal, Piketberg, Vanrhynsdorp et le Suid Bokkeveld au nord (19° - 19°15'E, 31° - 32° S, Northern Cape) (Grant, 2005).

Le milieu dans lequel se développe le rooibos est connu sous le nom de *fynbos*. Ce nom afrikaans dénomme la formation végétale sclérophylle propre à la province du Cap, physionomiquement apparentée au chaparral californien (Ramade, 2002). Le sol doit être acide (pH entre 4,5 et 5,5), riche en phosphate et en potassium (Morton, 1983). Les conditions climatiques nécessaires à la croissance du rooibos peuvent être identifiées à un climat méditerranéen sec (Ginsberg, 1976). Il est situé entre 450m et 900m d'altitude, avec des pluies annuelles entre 380 et 630mm par an¹⁰ (parfois moins, notamment pour le Suid-Bokkeveld : elles ne sont réparties qu'à deux moments de l'année : les pluies d'hiver en juin-juillet, et les pluies tardives d'été en mars-avril). Il supporte des écarts de températures importants, dépassant souvent les 40°C l'été et approchant les 0°C en hiver.

1.2.3. Description physiologique de la plante

Le rooibos cultivé est un buisson bas d'environ 1m d'envergure. Il possède une branche centrale autour de laquelle sont disposées des branches plus fines, couvertes de feuilles. Celles-ci sont de couleur verte, ressemblent à des aiguilles (phyllodes) et mesurent environ 10mm de longueur. Le rooibos possède un profond système racinaire (souvent compris entre 2 et 3 mètres de longueur) qui en fait une espèce bien adaptée aux conditions climatiques dominantes (Ginsberg, 1976). La rareté des pluies à certains endroits nécessite une exploitation optimale d'autres sources d'humidité, comme l'humidité ambiante ou la rosée matinale (Louw R., mai 2006, communication personnelle).

1.2.4. Reproduction

Le rooibos donne de petites fleurs jaunes ayant une forme particulière (voir la figure 1.5.), qui n'autorise l'accès au nectar qu'à des abeilles solitaires de la famille des Megachilinae,

¹⁰ On trouvera différentes échelles d'altitude et de pluviométrie dans la littérature scientifique, car les conditions optimales de croissance ne sont pas fixes. Dans les cas les plus extrêmes, le rooibos peut survivre avec une pluviométrie de 150mm par an. (Louw R., mai 2006, communication personnelle).



Figure 1.5. Plante de rooibos en fleur
(photo M. Leclercq)



Figure 1.6. Graines de rooibos
(photo M. Leclercq)

et des Anthophorinae (Apidae) ainsi qu'à des guêpes solitaires (Guess, 2000, Schmidt, 2006). Elles donnent alors de petites graines de couleur jaune pâle (figure 1.6.), ce qui les confond avec le substrat sableux. Leur enveloppe est très épaisse, et nécessite de fortes chaleurs pour germer (la germination à l'état naturel suit donc souvent des événements de feu). Les graines peuvent rester plusieurs années dans le sol sans être endommagées par les intempéries ou la prédation, ce qui est une stratégie adaptée à son milieu semi-aride. A l'état naturel, les feux se produisent en général tous les quinze à vingt ans ; la régénération des « reseeders » de rooibos a lieu l'année suivante.

1.2.5. Potentiel agro-pédologique

On trouve différents types de sols dans les régions de croissance du rooibos. De manière générale le rooibos pousse sur des sols sableux composés de grès, voire de craie. De par sa situation géologique particulière, le Suid-Bokkeveld possède des caractéristiques différentes. Ce plateau est situé entre une région de *fynbos* à l'ouest et le *karoo* à l'est (Turpie 2003). Il est essentiellement composé de tillite et de dolérite, qui produit une craie assez pierreuse (le sol peut être composé d'une fine couche de craie rouge, jusqu'à être assez pierreux), faiblement drainée (elle s'inonde facilement en saison des pluies), légèrement acide.

La région de Wupperthal est montagneuse, les sols sont essentiellement composés de schiste.

1.2.6. Importance écologique

Le rooibos est très difficile à reproduire en dehors de ces conditions naturelles. En effet, il est peu adapté à la croissance en serre (Dalghren, 1968), et dépend des caractéristiques écologiques particulières du *fynbos*. Il s'agit d'un optimum entre les conditions climatiques, d'altitude et de sol plutôt qu'une conjoncture précise. Il est donc important de considérer ses conditions d'endémisme.

Le taux d'endémisme végétal du Suid-Bokkeveld est l'un des plus élevés d'Afrique du Sud (Manning, 2002). Si les conditions de vie sont difficiles en milieu semi-aride, cela n'est pas incompatible avec le développement d'une biodiversité importante. Les différents types de sols du Suid-Bokkeveld, associés à des paysages également très divers, sont à l'origine d'une végétation très variée.

Le rooibos comme la plupart des espèces appartenant à la famille des *fabaceae*, est une des premières espèces à réapparaître dans l'environnement du *fynbos* après un feu (Cocks, 2001). Il permet donc aux autres plantes de se fixer en les protégeant du vent (Louw R., 2006, communication personnelle).

Une des raisons qui permettent au rooibos de pousser dans des sols faibles en nutriments est qu'il s'agit d'une légumineuse, et qu'à ce titre il fixe les nitrogènes. Il profite également aux autres plantes de ce point de vue.

1.2.7. Historique de la mise en culture

Le rooibos a probablement été découvert et utilisé pour la première fois par les populations indigènes Khoesan, les Bushmen et Hottentots du sud du Western Cape, il y a plusieurs siècles (Ginsberg, 1976).

Il a été commercialisé pour la première fois en 1905 : il s'agissait de thé sauvage collecté dans les montagnes et vendu comme « thé » par un commerçant d'origine russe, Benjamin Ginsberg (Dalhgren, 1968).

La culture du rooibos n'a commencé que plus tardivement. Les premiers essais ont été réalisés par le Dr Nortier et son équipe dans les années 1930 (Guess, 2000), dans les Pakhuis Mountains. Il recherchait un moyen de rendre la collecte des graines plus efficace et d'améliorer la germination, et gérer le développement du rooibos en plantation. La production de rooibos cultivé est restée longtemps à usage local, ce qui semble s'expliquer par une conjoncture économique plutôt que par les difficultés de production (Hawkins et Louw R., mai 2006, communications personnelles). En effet, l'intensification de la commercialisation se développe pendant la seconde guerre mondiale, en raison de la pénurie de thé oriental (Morton, 1983).

On assiste ensuite à la création de la coopérative de Thé à Clanwilliam en 1948, ce qui stabilise l'industrie du rooibos. La production de rooibos ne cesse dès lors de s'accroître ; elle est aujourd'hui d'environ 10 000 tonnes par an (figure 1.2.).

1.2.8. Production

La plante, récoltée à partir de la seconde année, est en pleine production lors de ses quatrième et cinquième années, en produisant de 125 à 250g de thé sec par pied et par récolte. Les variétés domestiques ne sont généralement plus rentables ou meurent au-delà de la septième année car elles sont progressivement appauvries à cause du pourcentage élevé

de bois mort sur les branches intérieures (seules les pousses vertes et les jeunes branches sont récoltées) (Ginsberg, 1976 : 9). Une plante donnera donc de 600 à 1300g de thé sur 5 années de récolte.

La germination des graines peut être accélérée par un traitement à l'acide¹¹ ou par la scarification¹². Avec un taux de 75% de germination, 500g de graines produiront entre 40 et 50 000 plants (Morton, 1983).

Le rooibos sauvage possède une durée de vie d'environ 20 ans, qui peut parfois s'étendre à une cinquantaine d'années (Louw R., 2006). Quant aux variétés domestiques, elles sont sélectionnées en fonction de leur capacité productive, et ont une durée de vie beaucoup plus courte, entre 7 et 12 ans (Louw R., mai 2006, communication personnelle).

¹¹ Il suffit de tremper les graines dans une solution d'acide diluée pendant un certain temps pour amollir leur enveloppe.

¹² La scarification est un traitement par le frottement mécanique. Il sera décrit plus en détail dans le paragraphe 3.1.1.

1.3. Les communautés de petits producteurs

1.3.1. Histoire de la région

1.3.1.1. L'arrivée des colons

Les populations locales *coloured*¹³ de la région du Suid-Bokkeveld sont issues¹⁴ des Khoesan, terme qui regroupe les Khoekhoe et les San. Les Khoekhoe ou Hottentots sont des pasteurs semi-nomades alors que les San, également connus sous le nom de Bushmen, sont des chasseurs. Les plus anciennes traces de leur présence dans le Kalahari remontent à environ 2000 ans (Fauvelle-Aymar, 2004).

Les premiers colons sont arrivés au Cap à la fin du 16^{ème} siècle. Il faut attendre le début du 17^{ème} pour qu'ils forment une colonie conséquente¹⁵, qui servira de base d'approvisionnement aux navires de passage pour les Indes.

Les premiers rapports entre Blancs et Khoekhoe sont d'ordre commercial. Les premiers ont besoin de bétail pour nourrir la colonie et les navires, et achètent ou troquent du bétail aux populations khoekhoe. Mais rapidement, les besoins des colons s'accroissent, et ne peuvent plus être satisfaits par les autochtones. Ce problème dégénère alors en conflit, entraînant vols de bétail et meurtres.

Si les colons blancs n'étaient pas autorisés à prendre les populations locales en esclavage, cela n'empêcha pas l'établissement de rapports de force entre les deux communautés. L'instauration de la propriété privée par les Blancs exclu les Khoesan de tout accès aux terres, sur le principe que les territoires étaient vides à l'arrivée des colons¹⁶. Dépossédés des terres et des troupeaux, les Khoesan commencent à travailler sur les fermes des Blancs ; ce qui permet aux derniers propriétaires de bétail de le mettre sous la protection de leur employeur. A l'inverse, il est plus intéressant pour les colons d'employer des Khoesan plutôt que de faire venir des esclaves¹⁷ ou d'employer des Européens (Penn, 2005).

¹³ Bien qu'il soit relié au régime d'Apartheid, ce terme est encore employé actuellement, et généralement préféré à la traduction approximative « métisse ». En témoigne cette citation : « *L'emploi des qualificatifs (parfois substantivés) blanc, noir, indien, coloured, métis et africain, et ici dénué de tout caractère racial et ne traduit aucune adhésion à la vision raciste développée par le régime d'apartheid (...). Même s'ils ne sont pas atténués par des guillemets pour faciliter la lecture, ils doivent être considérés avec suffisamment de recul.* » Guillaume P. et al., 2004 : 339

¹⁴ C'est du moins l'ascendance dont ils se réclament généralement

¹⁵ Ils seront pour cela fortement incités par la VOC (Compagnie unifiée des Indes orientales Néerlandaises), qui détient un monopole sur la route des Indes.

¹⁶ Ils ont généralement profité des transhumances de bétail pour s'approprier des terres dans cette région.

¹⁷ L'interdiction de mettre en esclavage les populations locales oblige les colons à acheter des esclaves venus de Mozambique, d'Angola, de l'Afrique de l'Ouest, de Madagascar.

La faible proportion de femmes chez les colons à cette époque (qui entraîne beaucoup d'unions mixtes Blancs-Khoesans), les dégâts causés par la variole au sein des populations locales¹⁸, la désagrégation sociale des Khoesans, ainsi que leur décimation par les *Kommando* autoformés de Blancs, participent à la disparition progressive des populations Khoesans dans la région (Fauvelle-Aymar, 2006).

1.3.1.2. De l'apartheid à nos jours

Les rapports entre Blancs et Coloured sont restés particuliers dans cette région. La dépendance de ces derniers vis-à-vis des fermiers blancs s'est progressivement intensifiée. Cette assimilation est telle que les Coloured constituent le plus important groupe afrikaansophone¹⁹ dans le Western Cape (Lafon, 2004), beaucoup ne parlent plus aujourd'hui que l'Afrikaans. Les Afrikaners blancs et les Coloured partagent dans cette région une certaine affinité linguistique et culturelle (Severin et Aycard, 2004).

L'apartheid a été très marqué dans cette région rurale, ce que l'on peut encore remarquer aujourd'hui grâce à l'organisation de l'espace : le township de Nieuwoudtville, petite commune peuplée d'un millier d'âmes, est situé à environ 1km de la ville, de l'autre côté de la route. Il est presque invisible à un œil non averti²⁰.

Beaucoup témoignent de la forte emprise des Blancs, qui détenaient les terres. En milieu rural, travailler pour un fermier blanc était souvent la seule possibilité de trouver un emploi²¹. Les salaires payés aux Coloured étaient très faibles, et le sont toujours dans la plupart des cas.

Après l'apartheid, l'African National Congress (ANC), principal parti au pouvoir, met en place une réforme foncière qui prévoit de redistribuer 30% des terres en cinq ans. Dix ans après, seuls 1,5% des 87 millions d'hectares de terres agricoles ont été redistribués (Anseeuw, 2004). Quelques cultivateurs de Heiveld ont pu bénéficier de cette réforme, mais

¹⁸ Les épidémies ont eu un impact certain sur les populations locales, notamment à cause des déficiences immunologiques.

¹⁹ L'Afrikaans est une des 11 langues nationales les plus parlées en Afrique du Sud. Cette langue est un dérivé du hollandais du 16^{ème} siècle, proche actuellement du néerlandais et du flamand.

²⁰ Comme l'explique cette citation de Hayem, 2002 : « Lorsqu'elles sont plus proches des villes, les *townships* sont généralement dissimulées aux yeux des habitants, grâce aux reliefs locaux, comme absentes de la géographie des lieux. La ségrégation résidentielle dans son projet et dans sa réalisation est sans doute un des aspects les plus frappants de l'apartheid et il faut souligner son inertie objective sur la géographie des lieux, aujourd'hui encore. »

²¹ Ceci est encore vérifiable à l'heure actuelle

ils sont peu nombreux. La plupart ne possèdent que quelques hectares. Seuls quelques individus disposent de terres cultivables pour le rooibos.

1.3.2. Création des organisations de petits producteurs

Le thé rouge rooibos est généralement produit de manière industrielle, dans de grandes exploitations détenues par des fermiers blancs. Ces entreprises produisent environ 99% de la production nationale, soit près de 10000 tonnes par an. Depuis la fin de l'apartheid, quelques communautés de Coloured ont décidé de monter une organisation autonome de production de rooibos et se sont progressivement insérées sur le marché du rooibos. Il s'agit de Wupperthal Rooibos Tea Association, et de la coopérative du Heiveld. L'ensemble de leur production est d'environ 130 tonnes par an (figure 1.7.).

Wupperthal est la plus ancienne des deux organisations, elle est située dans les montagnes du Cederberg²². C'est une ancienne base missionnaire morave²³ fondée en 1830 (Wupperthal Rooibos Tea Association, 2006), les terres étaient détenues par l'Eglise. Les producteurs ont créé la *Wupperthal Rooibos Tea Association* en 1997, mais produisaient déjà du rooibos par eux-mêmes auparavant. Ils ont bénéficié de l'aide de l'ONG Asnapp²⁴ pendant quelques années pour la gestion et la vente du rooibos mais gèrent aujourd'hui la majeure partie de l'association.

La coopérative du Heiveld est située sur le plateau du Suid-Bokkeveld (figure 1.8.). Elle a été créée plus récemment, en 2001. Il s'agit d'une initiative locale, mais qui a été largement soutenue d'un point de vue logistique et juridique par l'ONG Environmental Monitoring Group. Celle-ci a pu récolter des fonds²⁵ pour permettre aux cultivateurs d'effectuer un voyage dans le Namaqualand (région réputée pour ses fleurs, qui attire beaucoup de touristes) ainsi qu'à Wupperthal. Ils ont ainsi pu se rendre compte des perspectives économiques que pouvait apporter le tourisme dans la région du Suid-Bokkeveld. Suite à

²² Le village de Wupperthal est localisé sur la carte 1.4., mais je n'ai malheureusement pas trouvé de carte plus précise permettant de délimiter l'aire de production du rooibos de cette communauté.

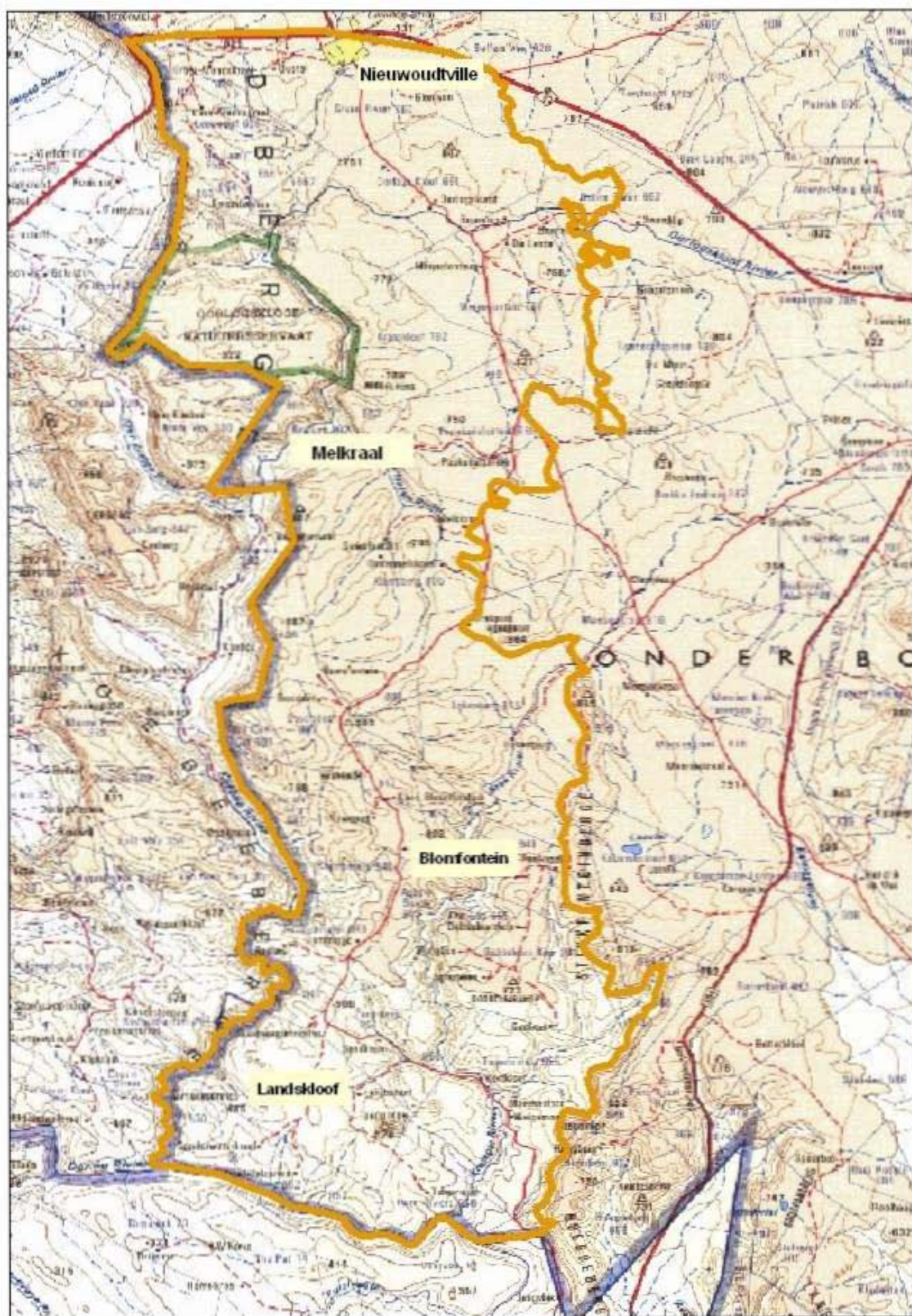
²³ Les frères moraves constituent un mouvement religieux chrétien, né au 15^{ème} siècle.

²⁴ L'ONG Agribusiness in Sustainable Natural African Plant Products a été créée en 1999 et possède plusieurs antennes en Afrique.

²⁵ Il s'agit de fonds issus du CETP (Community Exchange and Training Programme), en partenariat avec GM (Global Mechanism) de l'UNCCD (United Nations Convention to Combat Desertification) et RIOD (Réseau International des ONG sur la Désertification).

	Coopérative de Heiveld	Wupperthal Rooibos Tea Association
Création	2001	1997
Répartition géographique	Plateau du Suid Bokkeveld, Northern Cape	Plateaux et vallées aux alentours de Wupperthal, Western Cape
Nombre de membres	43	176
Production 2006	30 Tonnes	102 Tonnes

Figure 1.7. Données générales sur les communautés de producteurs coloured de rooibos



Legende



Suid Bokkeveld



Limite provinciale entre le Northern
Cape et le Western Cape

Landskloof

Principaux terrains d'enquête

Kilometres

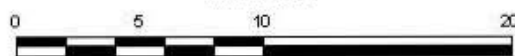


Figure 1.8. Délimitation du Suid-Bokkeveld dans la province du Northern
Cape, et localisation des principaux terrains d'enquête

ces voyages, 14 cultivateurs ont décidé de fonder la coopérative du Heiveld. Ils ont reçu dans un premier temps une bourse du *Canadian Fund for Local Initiatives*, ce qui leur a permis d'acheter les premières machines.

Ces deux communautés ont été formées pour aider les cultivateurs de rooibos, particulièrement ceux ayant été désavantagés pendant l'apartheid à cause de leur couleur de peau. Elles sont également destinées à promouvoir le développement économique et social de la région, afin d'assurer une meilleure qualité de vie à ces populations.

Chaque organisation possède un conseil, des mentors et un certain nombre de membres. La coopérative du Heiveld est composée de 43 personnes (dont 1 unique cultivateur blanc), alors que Wupperthal en compte plus de 170. La gestion de ces organisations ne s'effectue donc pas à la même échelle. Chacune possède des bureaux, respectivement situés à Nieuwoudtville et à Wupperthal. Si le *tea court*²⁶ de Wupperthal est situé dans la ville, à côté des bureaux, celui de Heiveld a été construit en plein cœur du Suid-Bokkeveld, à Bloemfontein (figure 1.8.).

Les cultivateurs gèrent collectivement un certain nombre de règles, notamment en ce qui concerne l'organisation de la récolte et de la transformation du produit, qui nécessite beaucoup de main d'œuvre ; mais aussi la gestion du cahier des charges pour l'obtention des labels FLO et Ecocert. Chacun est cependant libre d'organiser par lui-même certaines pratiques ne nécessitant pas une gestion collective, comme la collecte des graines et la plantation de celles-ci en pépinière²⁷.

La coopérative du Heiveld est située sur un espace démarqué (figure 1.8.), possédant des caractéristiques pédologiques particulières (voir paragraphe 1.2.6.). Tous les cultivateurs qui en sont membres vivent dans le Suid-Bokkeveld. Cette inscription dans l'espace est donc à la fois géographique et politique (les cultivateurs de la coopérative sont en grande majorité des Coloured). J'utiliserai de ce fait la notion de territoire pour décrire le lien entre les populations locales et leur espace.

La Wupperthal Rooibos Tea Association est située sur un espace plus vaste mais aussi plus difficile à délimiter, d'autant plus que ses membres sont nombreux. Cette région possède néanmoins des caractéristiques topographiques (c'est un milieu de montagne) communes qui participent à en faire un territoire homogène.

²⁶ Le *tea court* est le lieu de transformation du rooibos. Voir le paragraphe 3.2.3.1.

²⁷ Celles-ci doivent cependant être conformes aux cahiers des charges mis en place par FLO et Ecocert.

1.3.3. Les ONG Indigo et EMG

Environmental Monitoring Group (EMG) est une ONG sud-africaine créée en 1992, dont l'objectif est de mettre en place des politiques appropriées dans le champ de l'environnement, de la conservation et de la gestion des ressources. Basée à Cape Town, l'ONG compte 10 salariés. Ses principes d'actions sont basés sur la recherche-action participative (PAR), méthode de travail qui permet de placer les membres de la communauté au centre du processus d'apprentissage (Oettlé *et al.*, 2003). Noel Oettlé est en charge du satellite de Nieuwoudtville.

L'ONG Indigo, Development & Change est uniquement implantée à Nieuwoudtville. Elle supervise un certain nombre de projets de développement local. Hormis la Directrice, Bettina Koelle, l'ONG compte 4 salariées issues de la population locale et formées sur place.

Ces deux ONG sont des acteurs essentiels de la coopérative du Heiveld.

1.3.4. Les opportunités économiques liées au rooibos

Si la période post apartheid a pu atténuer de nombreuses inégalités, le taux de chômage des populations noires et coloured n'a cessé d'augmenter, passant de 37% à 49% de 1995 à 2002 (Brookes et Hinks, 2004).

Les populations locales de ces régions ont de faibles opportunités concernant la croissance économique et l'emploi. La plupart des habitants sont peu actifs économiquement.

Le rooibos est donc une activité économique non négligeable. Dans le Suid-Bokkeveld, c'est la première source de revenu de la plupart des cultivateurs. Certains possèdent des moutons et entretiennent un potager, mais le climat difficile rend impossible toute autre forme d'agriculture. Le rooibos est devenu une ressource d'autant plus importante depuis que la coopérative du Heiveld a reçu les labels « Commerce équitable²⁸ » et « Agriculture Biologique²⁹ », ce qui lui permet de recevoir un prix plus élevé pour sa production³⁰.

Le Suid-Bokkeveld possède déjà un certain potentiel touristique grâce à sa saison floristique (Turpie, 2003). Les populations locales ont lancé récemment plusieurs initiatives liées au développement de l'écotourisme, encadrées par l'ONG Indigo. Un gîte rural a été ouvert

²⁸ La coopérative est certifiée par Fair-Trade Labelling Organisation, FLO

²⁹ La coopérative est certifiée par les labels EU « standards organic », « NOP standards (USA) » et « Naturland standard ».

³⁰ Le salaire touché par les membres de la coopérative du Heiveld est d'environ 65 rands par jour (soit environ 8€), à titre comparatif les salariés des grandes exploitations tenues par des Blancs touchent environ 35 rands par jour (Oettlé, mars 2006, communication personnelle).

dans le village de Melkraal (figure 1.8.). Il est géré par un groupe de femmes. Le dernier projet en date est la création d'un projet touristique lié au rooibos. Il s'agit d'une « route du rooibos », tracée entre Wupperthal et Nieuwoudtville ; les touristes seraient accueillis par les locaux.

Dans ce cadre, une labellisation supplémentaire sous la forme d'une IG participerait au développement de ces initiatives, et entraînerait un impact économique bénéfique sur les communautés locales (Grant, 2005).

2. Deuxième chapitre : Méthodologie de recherche

2.1. Construction de la problématique et adéquation avec la méthodologie d'enquête

Dans un premier temps, la problématique construite avec Estelle Biénabe, mon maître de stage, partait de la question de savoir si les communautés de petits producteurs des régions du Suid-Bokkeveld et de Wupperthal avaient des modes de culture et de transformation du rooibos susceptibles de différencier leur production.

En effet, s'il est reconnu que le rooibos produit dans ces régions est de qualité élevée, il est plus difficile de définir les déterminants géographiques et les modalités de production qui participent à cette réputation.

De cette première assertion et question liée, nous avons alors dégagé trois pistes de recherche.

1) La première est axée sur les pratiques de culture et de transformation : quelle est leur spécificité, et comment déterminer leur variabilité spatiale à l'échelle de la région de production ?

Il s'agit de décrire chaque pratique, de la situer géographiquement et de déterminer les différents facteurs de variation de ces pratiques.

Ce travail est la partie la plus importante de ma recherche ; j'ai à cette fin mobilisé différents modes de recueil de données : observation des pratiques, recherche bibliographique et entretiens avec les cultivateurs.

2) Une deuxième piste de recherche a été dégagée, qui cherche à comprendre l'évolution de ces pratiques dans le temps.

Nous voulions comprendre dans quelle mesure il est possible de parler d'« héritage culturel », quelle importance accordent les cultivateurs à leurs pratiques. Cette piste s'attache également à déterminer le(s) échelle(s) de temps qui permettent de mesurer les changements et tendances de ces pratiques : dans le temps court (évolution récente des 10 dernières années) et le temps long (tradition de culture, d'utilisation et de consommation du rooibos).

Ce travail a été réalisé grâce à des entretiens effectués auprès des cultivateurs, mais aussi des ONG, afin de pouvoir recueillir différents points de vue sur ce sujet.

3) La dernière piste s'attache quant à elle à la qualité du rooibos produit : quels sont les critères qui permettent de la définir, comment la relier aux facteurs géographiques et économiques ?

Ce travail a essentiellement été réalisé à partir des discours d'acteurs.

2.1.1. Problématique

Ce premier travail de défrichage du sujet a pu faire apparaître une problématique plus ciblée que les précédentes pistes de recherche.

Celle-ci s'inscrit dans le contexte particulier de l'Afrique du Sud post apartheid. En effet, l'émergence des deux organisations de petits producteurs de rooibos a eu lieu quelques années après la fin de ce régime politique, et a mobilisé beaucoup d'enjeux sociaux, politiques et économiques. Nous pourrions alors nous attendre à ce que ces communautés se positionnent par rapport à cet événement politique, et mettent en avant un certain nombre de revendications.

Si les Coloured de la région du Suid-Bokkeveld ont pu anciennement avoir un accès limité à la propriété des terres (qui sont par ailleurs semi désertiques et donc peu attractives), la majorité des cultivateurs de la coopérative du Heiveld travaillait auparavant dans de grosses exploitations détenues par des Blancs. La fin de l'apartheid et la construction de la coopérative leur ont permis de se (ré)approprier des terres, des pratiques de culture et de transformation, ainsi qu'une ressource : le rooibos. Ces éléments sont tous liés au territoire de production, le Suid-Bokkeveld.

A travers l'analyse de leurs pratiques et de leurs discours concernant celles-ci, comment les petits cultivateurs de rooibos définissent-ils leur(s) lien(s) à un territoire ? Se définissent-ils par rapport à un territoire particulier délimité, ou par rapport à des pratiques de production qui leur sont spécifiques ?

2.1.2. Construction du guide d'entretien

Le guide d'entretien a été originellement conçu pour rassembler des éléments de réponse par rapport aux premiers éléments de problématique. Il s'agissait de mettre en place une discussion sur les trois pistes de recherche : 1) les pratiques (pratiques anciennes, évolutions récentes et transmission des connaissances), 2) leur(s) spécificité(s), et enfin, 3) les critères de qualité. J'ai donc construit mon guide d'entretien sur ces thèmes (annexe 1). J'y ai ajouté une question portant sur les référents identitaire(s) des cultivateurs à l'heure actuelle. Cette

question délicate n'a pas toujours été facile à traduire ou à poser, et s'est en fait avérée superflue. En effet, comme je le montrerai dans l'analyse des entretiens (paragraphe 2.4.2.3.) puis dans l'analyse des résultats (paragraphe 4.3.3.), les réponses au guide d'entretien se sont montrées riches concernant la problématique sur les revendications des cultivateurs : ceux-ci ne se sont pas contentés de rester strictement dans le cadre des thèmes abordés. J'ai alors exploité la richesse relative³¹ de ces entretiens dans leur analyse.

2.2. Travail de préparation de la recherche

2.2.1. Lieu de travail

Les ONG Indigo et EMG qui ont encadré la mise en place de la coopérative il y a quelques années sont toujours sur place ; si elles consacrent à l'heure actuelle la plus grande partie de leurs ressources à d'autres projets, elles travaillent toujours avec les cultivateurs de rooibos. Etre accueillie dans leurs bureaux et bénéficier de leur appui était donc une opportunité. Elles ont également joué un rôle important dans mon introduction auprès des cultivateurs.

Cela m'a donc permis de travailler dans un cadre motivant. Il me permettait également d'être quotidiennement en contact avec ces ONG, ainsi qu'avec les cultivateurs, qui viennent régulièrement dans les bureaux de la coopérative assister à des réunions. Je pouvais ainsi observer et comprendre les relations qu'entretiennent ces ONG avec les cultivateurs, le travail de ces derniers au sein de la coopérative, etc. Enfin, cela m'a permis d'avoir accès à quelques ouvrages spécialisés importants pour la construction de ma bibliographie.

Pour traduire les entretiens, je me suis fait aider par une des jeunes employées de l'ONG Indigo. Ce fut une opportunité, car celle-ci est originaire d'un village voisin, et connaît donc bien les cultivateurs avec lesquels j'ai travaillé. Encadrée par les ONG et ma traductrice, l'insertion auprès des cultivateurs fut relativement aisée.

2.2.2. Le travail de bibliographie

L'ampleur des connaissances détenues par les membres de ces ONG, ainsi que l'importance des données secondaires qu'ils ont pu réunir ont été très utiles au travail

³¹ Si les cultivateurs donnaient volontiers des éléments de réponse appartenant à un autre registre que celui de la question posée, ils étaient globalement peu bavards...

d'identification des facteurs géographiques et biologiques complémentaires de l'observation des pratiques sur le terrain.

En effet j'avais accès à la bibliothèque spécialisée des ONG, endroit calme où je pouvais me consacrer à la lecture. J'ai donc pu approfondir mes connaissances dans des domaines assez divers tels que l'écologie du rooibos, les caractéristiques écologiques et climatiques de la région du Suid-Bokkeveld, le cadre juridique international et sud-africain de protection des IG, la valorisation des patrimoines naturels africains...

2.3. Le terrain

Pour organiser chaque terrain, j'ai dû m'adapter à certains facteurs qui limitaient leur mise en place. Il me semble important de les présenter ici, afin de permettre au lecteur de comprendre pourquoi ma présence sur le terrain a été relativement réduite.

2.3.1. Les paramètres d'organisation

2.3.1.1. Les moyens de transport

La région du Suid-Bokkeveld est assez étendue (certaines fermes sont situées à plus de 90km de Nieuwoudtville), et il n'existe aucun système de transport en commun. Ne possédant pas de moyen de transport personnel pendant la durée de mon séjour, la seule possibilité d'aller sur le terrain était de profiter des allers-retours plus ou moins réguliers entre le lieu de récolte, le lieu de transformation du rooibos (*tea court*) et Nieuwoudtville, village où j'étais domiciliée (figure 1.8.). S'il m'était parfois possible d'organiser mes terrains quelques jours à l'avance, ils pouvaient fréquemment être annulés ou organisés à la dernière minute en fonction de la variabilité des transports disponibles.

Si ce mode de transport nécessite une grande flexibilité, il m'a aussi permis de m'adapter au rythme des cultivateurs, car je profitais souvent de leurs déplacements personnels pour me rendre sur leur lieu de travail. Cela a ainsi renforcé l'effet de proximité.

2.3.1.2. La langue

Si les observations ne nécessitent pas systématiquement l'assistance d'un traducteur, il est plus difficile de se faire expliquer les pratiques les plus complexes par les cultivateurs, dont la plupart ne parlent que l'afrikaans. J'ai donc dû adapter mes périodes de terrain à la disponibilité de ma traductrice. Il m'est toutefois arrivé de passer une journée entière sans

elle, il nous a donc fallu (les cultivateurs et moi) faire appel à notre imagination pour pouvoir communiquer.

2.3.2. Les observations

Les périodes d'observation sur le terrain étaient elles-mêmes divisées en plusieurs parties : observation participante, prise de note, et discussions informelles avec les cultivateurs.

2.3.2.1. Observation participante

Nous pourrions définir ma méthode de travail comme de l'« observation participante », même si à certains égards elle pourrait être considérée comme incomplète : en effet, je n'ai pas vécu au quotidien avec les cultivateurs, cette méthode était uniquement pratiquée lors de mon travail sur le terrain, avec l'équipe de récolte ou de transformation du rooibos.

Je commençais généralement par une première observation de leurs techniques, ce qui me permettait ensuite de m'insérer dans la chaîne de leurs pratiques sans provoquer de cassure de rythme. Une fois cette première étape franchie, les cultivateurs me proposaient souvent par eux-mêmes d'accéder aux étapes de production plus complexes, notamment celles qui nécessitent le maniement d'un outil.

Cette méthode est souvent fructueuse pour deux raisons essentielles. Elle permet à l'observateur de développer une certaine empathie (Izard, 2002) envers ces pratiques, de mieux les comprendre et de pouvoir ainsi en faire une description plus précise que ce que m'aurait permis une simple observation. Elle permet d'accéder à des éléments parfois imperceptibles par l'observation³². Enfin, elle permet de s'intégrer réellement dans l'équipe de travail, d'accéder à un certain niveau de proximité, et est généralement fort appréciée des cultivateurs.

L'un des inconvénients est néanmoins que la prise de note ne peut se faire qu'*a posteriori*, ce qui peut entraîner des pertes et des oublis.

2.3.2.2. Prise de notes

Cette observation « de l'intérieur » était complétée par un niveau de recherche plus détaché, c'est-à-dire une observation « simple », à partir d'un point de vue large, sur les pratiques et

³² Par exemple, lorsque je récoltais le rooibos avec les cultivateurs, ceux-ci gardaient évidemment un œil sur mon niveau de coupe et le corrigeaient dans le cas où il n'était pas adapté à leurs normes. J'ai donc pu avoir une meilleure compréhension de ces dernières.

techniques employées par l'équipe de travail. Ce travail fut effectué beaucoup plus en retrait des cultivateurs, le but étant de ne pas perturber leur travail.

Cette technique, ainsi que la précédente, m'ont ainsi permis d'avoir un aperçu global des pratiques des cultivateurs, mais aussi de compléter la liste de mes questionnements sur l'utilité et les conséquences de certains gestes.

2.3.2.3. Discussions informelles avec les cultivateurs

Pour pallier ces incompréhensions, il était aussi indispensable de se faire expliquer certaines pratiques par les cultivateurs, pendant le travail de terrain. Ces discussions étaient généralement retranscrites à l'écrit sur le moment même ou juste après, ce qui peut également poser des problèmes d'oubli.

2.4. Les entretiens

2.4.1. Les entretiens informatifs

Dans le cadre de mon travail dans les bureaux, j'ai également pratiqué un type d'entretiens que l'on pourrait qualifier d'« informatifs³³ » ou « entretien sur les pratiques » (Blanchet et al., 1992). Il s'agissait de récolter des données uniquement descriptives et narratives auprès du personnel plus ou moins régulier qui travaille dans les bureaux (notamment la responsable gestion et communication de la coopérative, les membres des ONG, des cultivateurs de passage...). S'il s'agit à la base d'un questionnaire, je préfère lui donner le nom d'entretien, car il est moins formel. Chaque entretien, adapté au domaine de compétences et de connaissances de mon interlocuteur, s'appuie sur des questions ouvertes appelant des réponses parfois très développées, ce qui m'a poussée à enregistrer ces discussions.

J'ai décidé de mettre en place ce type d'entretien car il me semblait que mes données issues des observations, des discussions informelles avec les cultivateurs lors des terrains ainsi que de ma bibliographie ne me permettaient pas de répondre à toutes les questions que je me posais concernant les pratiques liées à la production du rooibos. Les questions posées lors de

³³ Mon interlocuteur, interrogé sur ce qu'il sait pour l'avoir éprouvé et non sur ce qu'il croit, est considéré comme un informateur (Bertaux, 1980, cité par Blanchet et al., 1992).

ces entretiens sont donc uniquement à but informatif³⁴, et appellent des réponses conventionnelles plutôt que personnelles. Dès mon arrivée à Nieuwoudtville, j'avais commencé à rédiger une liste de questions exploratoires, sur des thèmes très divers. Si j'ai pu résoudre une bonne partie de ces questionnements lors de mon travail, il m'en restait tout de même un certain nombre non élucidés, ou que je voulais approfondir, à une quinzaine de jours de mon départ de Nieuwoudtville. J'ai donc choisi de mettre en place ce type d'entretiens pour essayer d'y répondre. Dans ma longue liste de questions, j'ai choisi les thèmes les plus en rapport avec le domaine d'activité de mon interlocuteur, qui m'avait au préalable donné son accord pour un entretien. Par exemple, les thèmes liés aux pratiques elles-mêmes ont été développés avec les cultivateurs, ceux liés à l'écologie et à la physiologie du rooibos cultivé ont été développés avec des biologistes, ceux liés au fonctionnement de la coopérative à la gestionnaire de cette dernière.

Il m'a semblé que la technique de transcription la plus adaptée était en l'occurrence l'enregistrement, pour deux raisons. Ces entretiens se faisaient sur le temps de travail de mes interlocuteurs, il était donc difficile de les mobiliser plus d'une heure d'affilée. La prise de note des réponses à l'écrit est un travail long qui aurait certainement prolongé ces entretiens. De plus, il m'est encore difficile d'écouter avec attention la réponse de mon interlocuteur en anglais et de la noter tout en même temps. L'enregistrement me permet ainsi d'être uniquement concentrée sur la compréhension. Enfin, si le travail de retranscription est plus long, il ne doit évidemment pas être aussi précis que pour un entretien sur les représentations des individus³⁵, et il me permet de pouvoir utiliser les expressions détaillées de mes interlocuteurs, plutôt qu'une simplification de ma part.

Si mes interlocuteurs ont pour la plupart joué le jeu, et préféraient ne pas répondre lorsqu'ils n'étaient pas sûrs d'eux, il faut également être prudent avec ce type d'entretien, car il n'est pas exclu qu'une question puisse avoir plusieurs réponses potentielles, ou qu'un interlocuteur ait des connaissances limitées. Il me semble qu'il était donc plus pertinent de pratiquer ce genre d'entretien à la fin de mon séjour plutôt qu'au début, car je possédais à ce moment assez de connaissance pour avoir une idée, ne serait-ce que vague, des réponses à mes questions. J'ai également pratiqué de manière ponctuelle le recoupement de réponses

³⁴ Contrairement aux entretiens réalisés avec les cultivateurs, les questions s'ouvrent donc plus par des propositions telles que « Pourquoi ... ? » et « Comment... ? » que par « Pour vous, ... ? » et « Que pensez-vous de... ? »

³⁵ On distingue généralement trois types d'entretiens : les entretiens sur les représentations (il s'agit de faire appel à la logique subjective de l'interviewé), les entretiens sur les représentations et les pratiques et les entretiens sur les pratiques (plus descriptif et narratif que les précédents) (Blanchet *et al.*, 1992).

ou « *triangulation* » (Olivier de Sardan, 1995 : 93) lorsque mes connaissances sur un domaine étaient réduites. Il s'agit simplement de croiser les réponses obtenues afin d'avoir une idée plus large du champ de réponses, que celui-ci ne soit pas limité par les connaissances d'un seul interlocuteur.

Quatre entretiens d'une durée comprise entre 1 et 2 heures ont été réalisés de cette manière.

2.4.2. Les entretiens avec les cultivateurs

C'est pour les entretiens avec les cultivateurs que j'ai rencontré le plus de difficultés. Il me semble important de les présenter ici pour mieux comprendre les circonstances.

2.4.2.1. Paramètres

- Le temps

La majorité de mes terrains étaient effectués pendant le temps de travail des cultivateurs, or ceux-ci sont généralement très occupés, et avaient peu de temps libre pour effectuer ces entretiens. J'ai pu en réaliser quelques-uns le soir, après les horaires de travail, le reste étant mené pendant la pause de midi. Il était donc nécessaire de pouvoir récolter le maximum de données tout en réalisant des entretiens de courte durée, afin de ne pas perturber le travail des cultivateurs.

- L'espace

Sur le *tea court*³⁶, il est difficile de trouver un endroit isolé à l'abri du soleil et du vent... Les autres travailleurs pouvaient donc généralement entendre la conversation, et certains y ont même parfois pris part.

- La langue

Si mon anglais n'est pas parfait, il est en plus parlé avec un accent français non négligeable. Quelques cultivateurs parlent anglais, mais la plupart ne parlent qu'afrikaans. Il m'a donc fallu travailler avec l'aide d'une traductrice, Donna. Celle-ci est née et a grandi dans un village du Suid-Bokkeveld, Melkraal, avant de travailler pour l'ONG Indigo. Elle ne maîtrise pas l'anglais parfaitement, ce qui pose parfois des problèmes : il lui est difficile de traduire le discours de mes interlocuteurs directement et précisément, il peut lui arriver de faire des contresens.

³⁶ Voir le paragraphe 3.2.3.1.

2.4.2.2. Protocole de réalisation des entretiens avec les cultivateurs

Il nous a fallu (à mon interprète Donna et moi) mettre en place un protocole adapté à chacun des paramètres ci-dessus. Nous l'avons construit en plusieurs étapes, chacune nous faisant prendre conscience des nouveaux problèmes et des améliorations apportées. Nous avons commencé par ne pas enregistrer les entretiens, ne pas nous expliquer assez clairement sur le fait que nous désirions mener des entretiens individuels et non collectifs... Il nous a fallu environ 4 étapes (chacune composée le plus souvent d'un entretien³⁷) afin de monter un protocole. La plupart des entretiens ont été menés selon ce dernier.

Le protocole final se présente ainsi : tous les entretiens sont enregistrés, ce qui permet de gagner du temps et d'aborder une dizaine de thèmes en une vingtaine de minutes. Ces entretiens ne sont donc pas approfondis, ils n'ont pas pour ambition d'accéder aux représentations propres des cultivateurs, mais d'avoir un aperçu de leurs perceptions des pratiques de productions. Ils visent à la connaissance d'un *système pratique*, c'est-à-dire les pratiques elles-mêmes et ce qui les relie (représentations...). Autrement dit, les entretiens sont « *centrés d'une part sur les conceptions des acteurs et d'autre part sur les descriptions des pratiques* ». (Blanchet et al., 1992 :33).

Concernant les problèmes de langues, Donna et moi avons décidé qu'elle adapterait sa traduction aux interlocuteurs. Si ceux-ci donnaient des réponses brèves, elle les traduisait directement en anglais, ce qui me permettait de comprendre la discussion et de pouvoir interagir. Dans ce cas, je me suis occupée de la retranscription, en y faisant uniquement figurer les éléments en anglais. Dans le cas où les cultivateurs donnaient des réponses longues et détaillées, Donna me résumait simplement leurs paroles afin de me permettre de pouvoir également interagir, mais s'est chargée de la retranscription en afrikaans, puis de la traduction en anglais.

Enfin, avant de pratiquer chaque entretien, nous informions nos interlocuteurs du but de ces enquêtes, et des conditions dans lesquelles il était préférable de les mener (enregistrées avec leur accord, dans un endroit isolé) afin de maximiser les conditions de leur déroulement.

Treize entretiens d'une durée d'environ 20 minutes ont été enregistrés, onze avec les membres de la Coopérative de Heiveld et deux avec ceux de Wupperthal.

³⁷ Les données issues de ces entretiens seront moins exploitées que les autres, car les conditions d'obtention ont été plus difficiles. A posteriori, je pourrais définir ces entretiens comme exploratoires, non dans le sens le plus commun de débroussaillage du sujet, mais d'un point de vue méthodologique.

2.4.2.3. Analyse des entretiens

Etant donnés les paramètres de réalisation des entretiens, j'ai préféré me baser sur une analyse thématique de type fréquentiel plutôt que sur une analyse de type sémantique.

En effet, le problème du langage est assez important : réaliser une analyse formelle relative à l'expression du locuteur pourrait entraîner des biais. Les problèmes de traduction (lorsque les entretiens sont effectués en afrikaans) et les difficultés à s'exprimer dans une autre langue (lorsque les entretiens sont effectués en anglais) sont des biais importants qui peuvent dévier la bonne compréhension du discours de mes interlocuteurs. Il me semble donc plus pertinent de travailler sur les « signifiés » (les thèmes abordés) plutôt que de faire une analyse précise des « signifiants » (du mode d'énonciation³⁸...). Pour la même raison, j'ai préféré faire une analyse transversale de tous les entretiens, ce qui permet de faire ressortir les thèmes communs les plus pertinents, et d'éviter de s'attarder sur les éléments isolés qui pourraient être issus d'une mauvaise compréhension de la question ou d'un autre type de biais.

L'analyse pratiquée s'attache à mettre en avant l'occurrence de certains thèmes dans le discours des cultivateurs, ainsi que leur fréquence d'apparition. Cette analyse a été réalisée en deux étapes, que je présente ci-dessous.

Dans un premier temps, il s'agissait de faire un balayage portant sur le contenu manifeste des entretiens, autrement dit repérer les principaux thèmes abordés.

Dans un second temps, je me suis attachée à analyser les caractéristiques liées à ces thèmes, afin d'en extraire les significations associées.

2.4.2.3.1. Balayage des entretiens, inventaire des thèmes

J'ai pu me rendre compte, lors de la transcription des premiers entretiens, que ceux-ci étaient plus directifs que ce que je m'imaginais, ce que je peux expliquer *a posteriori*. Comme je l'ai déjà indiqué, ces entretiens étaient de courte durée, c'est pourquoi j'ai essayé d'aborder tous les thèmes prévus, de manière un peu trop rapide parfois. La plupart des entretiens ont été effectués sur le lieu de travail des cultivateurs, ils n'avaient donc pas beaucoup de temps à m'accorder. Ces différentes raisons permettent de comprendre pourquoi certains entretiens sont un peu trop structurés, ce qui leur donne l'allure de questionnaires, ou d'entretiens directif. Pour cette raison, je n'analyserai pas non plus l'ossature des entretiens, trop influencée par l'agencement de mes interventions.

³⁸ Par exemple, les hésitations et répétitions d'expressions précises peuvent être dues à un manque de vocabulaire (de ma traductrice ou de mon interlocuteur) plutôt qu'à une réelle hésitation ou insistance.

Pour la description des entretiens, j'ai défini lors d'une première lecture les rubriques significatives les plus apparentes. Je les ai chacune associées à une couleur, ce qui m'a permis de faire ressortir des catégories de manière visible sur l'ensemble du texte. J'ai effectué plusieurs lectures du texte de cette manière, jusqu'à épuiser l'extraction des thèmes abordés. Il s'agit d'une méthode que l'on pourrait qualifier de « *taxinomique* » (Bardin, 2005 : 41).

Cette classification est composée de 12 thèmes principaux. Il s'agit de *description des anciens modes de production, éléments concernant l'écologie du rooibos, éléments de référence à un territoire particulier, description des pratiques 'extérieures' aux communautés de petits producteurs, description des modes de production des communautés de petits producteurs, références à l'éventail de possibilités offertes aux Coloured après l'apartheid, références à une vie difficile pour les Coloured pendant l'apartheid, description des adaptations récentes des pratiques des petits producteurs, références aux apports de la technologie, éléments de définition d'une identité propre aux petits cultivateurs de rooibos, éléments sur le début de la culture du rooibos* et enfin leur *positionnement par rapport au marché du rooibos*.

2.4.2.3.2. Classification des thèmes abordés

Chacune de ces thématiques principales a été classée dans un tableur Excel³⁹. Pour chaque thème, un tableau permet de représenter les sous-thèmes associés, les extraits d'entretiens qui y font référence, ainsi que le nom et la séquence de l'entretien correspondant. Cela permet de repérer la *présence* de chaque thème dans les entretiens (elle peut être significative, et fonctionne alors comme un indicateur) ainsi que la *fréquence* de leur emploi (elle correspond au postulat suivant, valable la plupart du temps : l'importance d'une unité d'enregistrement croît avec sa fréquence d'apparition).

Il s'agit également de travailler sur la proximité de ces thèmes, afin de pouvoir faire émerger les éventuelles associations ou d'exclusion de thèmes.

Cette méthode permet par exemple de repérer que les thématiques les plus abordées pendant les entretiens sont : « description des pratiques des petits producteurs », « description des pratiques anciennes » et « références à une identité propre aux petits cultivateurs ». Si nous pouvions nous attendre à la fréquence d'apparition du premier thème, central dans mon travail, celle des deux autres est plus inattendue car moins présente dans le guide

³⁹ Quelques-uns de ces tableaux figurent en annexe 2

d'entretien. Nous pouvons donc formuler l'hypothèse que l'apparition de ces deux thématiques est significative et que leur analyse doit être réalisée plus profondément.

Chacun de ces thèmes est présenté dans un tableau synthétique (annexe 7.2.). La fréquence d'occurrence de chaque thème est présentée selon la personne interrogée. Cette fréquence est calculée d'après les tableaux de classification thématique.

2.4.2.3.3. Analyse des entretiens

Il s'agit de pouvoir inférer, au travers de la classification et des indicateurs des entretiens effectués, une réalité représentative d'une population d'individus ou d'un groupe social.

Par exemple, on peut voir qu'au sein de la thématique « Eléments de définition d'une identité propre aux petits cultivateurs de rooibos », apparaît une multitude de sous-thèmes dont la fréquence est variable. On dénombre presque autant de sous-thèmes que de personnes interrogées, même si la plupart se recoupent. Les plus fréquents font état d'une identification des cultivateurs à la coopérative, mais aussi à la région, à leur pays. Ces éléments nous permettent par exemple de formuler l'hypothèse que les cultivateurs ont principalement construit des démarches d'identification au territoire.

L'analyse détaillée des entretiens est présentée dans le quatrième chapitre du mémoire.

2.5. Relation avec les ONG

Il m'a semblé préférable de faire un paragraphe séparé pour décrire mes relations avec les ONG, car celles-ci avaient des retombées sur tous les aspects de mon travail, que ce soit dans les bureaux ou sur le terrain.

2.5.1. Contextualisation

Si la gestion de la coopérative est indépendante des ONG Indigo et EMG à l'heure actuelle, elles ont largement participé à la mise en place de celle-ci, et sont encore impliquées dans son fonctionnement. Il était donc normal que je sois introduite auprès d'elles dès le départ, et qu'elles prennent part à l'orientation de ma recherche, étant donné leurs relations privilégiées avec la coopérative et les cultivateurs.

Avant de décrire nos premières relations, il me semble important de préciser quelques points. Si la coopérative est relativement récente, sa réussite est devenue très populaire pour les revendeurs spécialisés dans le commerce équitable, les chercheurs, les journalistes, les

consultants... En deux mois et demi de terrain à Nieuwoudtville, j'ai ainsi pu rencontrer dans les bureaux de la coopérative des revendeurs de toutes nationalités, un photographe spécialisé dans le commerce équitable, des étudiants, des chercheurs, des journalistes, une équipe de tournage réalisant un film, des consultants en droits de propriété intellectuelle, ou encore, dans le cadre du renouvellement du label « commerce équitable », un inspecteur de FLO (Fair Trade Labelling Organisation). Si la plupart n'ont que des bonnes intentions envers les cultivateurs, certains ont des méthodes de recherche qui ne respectent pas toujours les cultivateurs en tant que détenteurs d'un savoir agricole et naturaliste. Il n'est pas rare de voir ces personnes vouloir à tout prix imposer un modèle de penser aux cultivateurs⁴⁰, en s'« adaptant » à eux, notamment en simplifiant excessivement leur façon de leur parler. Si cette attitude paternaliste est commune à beaucoup d'Afrikaners (February, 1995), elle peut être ressentie comme méprisante. L'attitude protectrice des ONG vis-à-vis des cultivateurs contre les « éléments extérieurs » a donc pris beaucoup plus de sens pour moi à la lumière de cette observation.

De plus, il y a eu plusieurs recherches du même type que la mienne (employant des méthodes comme l'observation et les entretiens enregistrés) auparavant dans le Suid-Bokkeveld. Les cultivateurs sont souvent sollicités pour décrire leurs pratiques auprès d'étudiants et autre personnes de passage. Les ONG craignent donc une saturation de la part des cultivateurs envers ce genre de recherche. C'est une des raisons pour lesquelles ils préféraient me voir limiter mes périodes de terrain.

2.5.2. Mises en garde des ONG

Si j'ai déjà mentionné le fait que les ONG étaient très protectrices envers les cultivateurs et ne m'encourageaient pas à passer beaucoup de temps sur le terrain, ce ne sont pas les seuls éléments qui ont posé problème à la mise en place de ma recherche, du moins au départ.

Ces ONG avaient insisté auprès d'Estelle Biénabe et de moi-même avant même mon arrivée pour que ma recherche puisse être directement utile et utilisable pour les cultivateurs. Si elles reconnaissaient que mon parcours universitaire était nettement axé sur l'ethnologie et que mon étude s'inscrivait dans ce cadre, elles ne voulaient pas me voir me disperser dans des recherches qui s'éloigneraient du point qui les intéresse le plus : déterminer les

⁴⁰ Cette attitude peut être assimilée à la politique d'*indirect rule* (gouvernement par délégation au pouvoir), mise en place dans les pays sous dépendance britannique. « Cette façon de penser la politique donnait à l'administrateur idéaliste le sentiment qu'il aidait l'Afrique. » (Cloete, 1955, cité par February, 1995). February ajoute : « en un mot, ce n'était que du paternalisme : on traitait les autochtones comme des enfants » (February, 1995 : 80)

spécificités de la production de la coopérative du Heiveld en vue de l'établissement d'une indication géographique.

Si nous avons déjà échangé des messages électroniques à ce sujet avant mon arrivée en Afrique du Sud, nous avons également eu plusieurs discussions avec ces ONG lors de mes premières semaines à Nieuwoudtville, notamment sur la mise en place de ma méthode de travail. Je n'étais à cette période pas totalement à l'aise en anglais, je n'avais encore rencontré que quelques cultivateurs et n'avais pas une idée précise des relations que nous pourrions développer, il m'était donc assez difficile de communiquer clairement mes objectifs et la façon dont je voulais les atteindre. Ce manque de clarté a certainement participé à accroître le protectionnisme des ONG, et leur sentiment qu'il était nécessaire de me diriger.

Celles-ci ont donc, dans un premier temps, tenté de guider mes recherches, un peu trop à certains moments. Il m'a notamment été recommandé de ne pas mener d'entretiens approfondis, de ne pas aider les gens à récolter le rooibos car cela risquait de les perturber dans leur travail, de ne passer au maximum que 3 jours sur le *tea court* (toujours pour ne pas déranger les travailleurs). Il m'a également été signifié que mon travail ici n'était pas ethnologique, et que je devais uniquement me concentrer sur les spécificités du travail de la coopérative du Heiveld, qui permettaient de distinguer ce type de production.

Si ces remarques ont été parfois difficiles à entendre, j'ai essayé d'en tirer une réflexion personnelle utile à la conduite de ma recherche. Si certaines m'ont semblé injustifiées, d'autres ont pris toute leur signification quelques temps après. Je me suis en effet rapidement rendue compte qu'il serait difficile de mener des entretiens approfondis auprès des cultivateurs pour des problèmes de traduction, et que de ce point de vue ma méthode d'enquête s'éloignait de ma discipline. De plus, il m'était également difficile d'organiser les terrains. J'ai donc du passer plus de temps que prévu dans les bureaux, ce qui m'a par ailleurs permis de consacrer plus de temps à la bibliographie. Sur le terrain, mon travail était donc plus centré sur les observations détaillées des pratiques de production que sur la construction d'une monographie incluant des thèmes plus divers, ce qui m'aurait alors permis d'avoir une meilleure compréhension globale du fonctionnement de la coopérative.

2.5.3. Construction d'une confiance mutuelle

Sur un accord mutuel entre les ONG et moi-même, chacun de mes terrains a été suivi de la rédaction d'un rapport en anglais que je leur communiquais, voire d'un compte-rendu à

l'oral, présentant mes activités, mes rapports avec les travailleurs, la conduite des entretiens... Ils ont donc pu se rendre compte directement de l'évolution de mon travail et de mes relations avec les cultivateurs. Mon « insertion » par la participation dans leur équipe de travail a été très bien accueillie par tous, et n'a au moins pas perturbé le rythme de travail.

Les ONG se sont alors montrées moins directives, me faisant bénéficier de leurs conseils si nécessaire.

2.5.4. Conclusion

Cette expérience de travail au sein d'une équipe préexistante a bien sûr été très enrichissante pour moi. J'ai pu apprendre à adapter mes objectifs de recherche et ma méthode de travail à des acteurs et des enjeux différents. En l'occurrence il s'agissait de répondre aux attentes des ONG (focalisées sur les particularités des pratique de la coopérative), de mon maître de stage Estelle Biénabe, du programme de recherche Biodivalloc et de mes professeurs de Master au Muséum National d'Histoire Naturelle (dont certains m'avaient auparavant mise en garde sur le risque de conduire une recherche trop appliquée...).

J'ai également dialogué à ce sujet avec les ONG elles-mêmes, intéressées par la progression de ma méthode de travail, que ce soit sur le terrain ou avec ma traductrice Donna. La construction commune du protocole d'enquête par Donna et moi-même pourra servir d'exemple et être utile aux éventuels étudiants qui me succéderont. La directrice de l'ONG Indigo, Bettina Koelle, m'a fait part de son point de vue à ce sujet avant mon départ. Ma méthode de travail, ainsi que la construction d'une relation basée sur des échanges mutuels avec Donna ont été appréciées.

3. Troisième chapitre : pratiques liées à la culture et à la transformation du rooibos

Observer et décrire les pratiques de production fut l'une des entreprises les plus importantes de ma recherche. La description de ces pratiques est un élément nécessaire pour aborder les spécificités de la production des petits cultivateurs de rooibos.

Si j'ai travaillé sur l'ensemble des pratiques, je n'ai pu en observer qu'une partie. En effet, comme la plupart des productions agricoles, celles-ci s'échelonnent tout au long de l'année, en fonction du cycle de la plante et des conditions climatiques liées. J'ai pu observer la plantation de graines en pépinière et la préparation de celle-ci, la récolte du rooibos et l'ensemble des étapes de transformation pour la coopérative du Heiveld. Ces pratiques sont globalement les plus significatives dans la construction d'une certaine qualité du produit. Mon court séjour à Wupperthal se déroula malheureusement après la récolte ; je n'ai donc pu observer aucune de ces pratiques, mais ai pu en reconstituer quelques-unes à partir d'entretiens.

Par défaut, je décrirai donc principalement les pratiques des cultivateurs de Heiveld et soulignerai certaines pratiques de Wupperthal, en particulier lorsqu'elles se distinguent des premières ; je précise dans ce cas à quelle organisation je fais référence.

En l'état actuel de mes recherches, je n'ai pu rassembler que quelques données concernant les pratiques agricoles auxquelles je n'ai pas assisté. Elles seront donc décrites de manière succincte dans la partie 3.1 mais ne figurent pas dans la partie 3.3 qui détaille plus précisément les techniques de production. C'est ce qui explique l'absence de transition entre les paragraphes 3.3.1.2 et 3.3.2.

Les deux premières parties de ce chapitre sont des outils de compréhension destinés à donner au lecteur une vision globale du temps et de l'espace dans lesquels se déroulent l'ensemble des pratiques de production du rooibos. La troisième s'attache à décrire plus précisément les pratiques que j'ai pu observer.

3.1. Description des pratiques des cultivateurs de Heiveld et de Wupperthal

3.1.1. Récolte des graines

La récolte des graines a lieu entre décembre et mars. Les cultivateurs filtrent le substrat sableux dans lequel poussent les plants de rooibos à l'aide d'un double tamis. Ils utilisent d'abord celui à plus large maille (1,6mm) pour dégager les plus gros résidus, puis celui à plus fine maille (1,2mm) pour ne garder que les graines. Ils les jettent ensuite dans l'eau pour enlever les derniers résidus sableux qui resteront au fond.

Ces graines, dont l'enveloppe est très épaisse, doivent être scarifiées pour pouvoir germer. Cette technique peut se faire à la main, en frottant une pierre contre ces graines, ou mécaniquement à l'aide d'une machine⁴¹. C'est cette dernière technique qui est la plus utilisée aujourd'hui.

Les cultivateurs de Heiveld ramènent ensuite leurs graines dans les bureaux. C'est la responsable gestion et communication de la coopérative qui se charge de les redistribuer de manière aléatoire en fonction des besoins des cultivateurs, afin de favoriser les échanges génétiques entre les différentes variétés (Visser, mai 2006, communication personnelle). Les membres du bureau sont en train de monter un réseau d'échange de graines avec Wupperthal, mais celui-ci est long à mettre en place car il doit correspondre aux standards d'Ecocert. C'est également pour cette raison que les cultivateurs n'achètent pas de graines à l'extérieur de la coopérative (Louw L., mai 2006, communication personnelle). La quasi-totalité des graines est redistribuée d'une année sur l'autre, elles ne sont donc pas stockées.

3.1.2. Plantation des graines

A partir du mois de février, les cultivateurs préparent les parcelles de terrain qu'ils destinent aux pépinières (voir figure 3.1.) : débroussaillage, brûlis partiel, labour, épandage de fertilisants naturels... Les graines y seront plantées aux mois de mars-avril. Cette pratique est destinée à assurer un maximum de survie aux jeunes plants, très fragiles.

3.1.3. Repiquage des jeunes plants

Après 4 mois, les jeunes plants atteignent une hauteur d'environ 10 cm, et sont prêts à être transplantés dans les champs. Ceux-ci sont préalablement préparés : les cultivateurs les ont

⁴¹ Les graines peuvent aussi être scarifiées à l'acide, mais cette technique n'est pas utilisée par les organisations de petits producteurs, car non conforme au cahier des charges du label Ecocert.



Figure 3.1. Préparation d'une pépinière au mois d'avril, par un cultivateur de Heiveld (photo M. Leclercq)

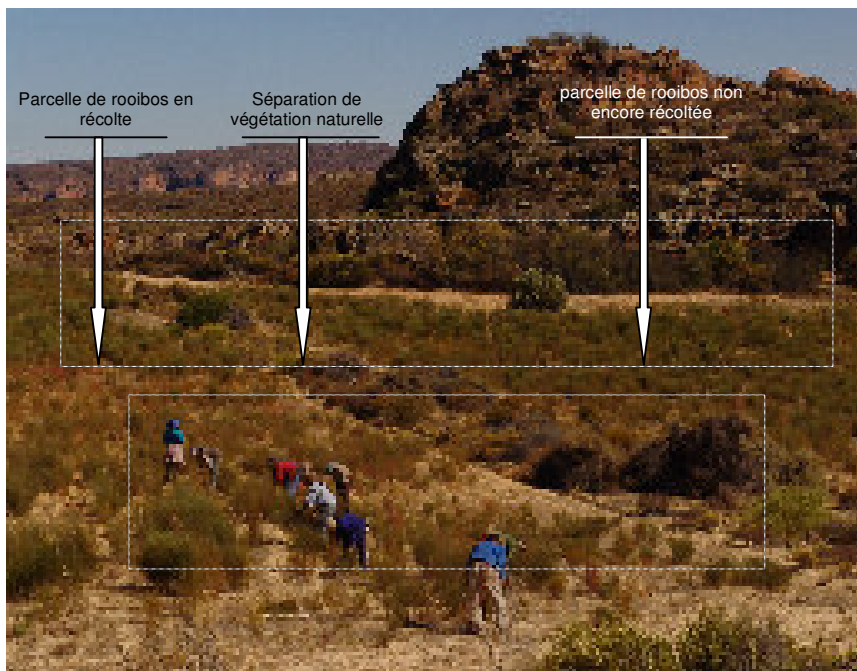


Figure 3.2. Champs de rooibos. On distingue nettement la séparation de végétation naturelle entre les deux parcelles. (photo M. Leclercq)

parfois laissés en jachère pendant un an ou deux ou brûlés superficiellement, les ont labourés, et ont répandu des matériaux végétaux. Ils peuvent également planter du seigle autour des champs pour protéger les plants du vent et des prédateurs. L'idéal est de les planter pendant les pluies, en juillet et août.

3.1.4. La taille

Dix huit mois après avoir été semés, les pieds de rooibos ont atteint une hauteur suffisante pour être taillés. Cela favorise la pousse de branches et de feuilles vertes, et permet d'assurer leur croissance ainsi que la formation de fleurs. Cette pratique est similaire à celle de la récolte, mais le thé coupé ne fermente pas aussi bien. Il n'est généralement pas consommé, mais peut parfois être mélangé avec du thé sauvage (Louw R., mai 2006, communication personnelle). La taille a lieu au mois d'août, un an après le repiquage.

3.1.5. La récolte

Le rooibos est récolté après la floraison : celle-ci a lieu entre octobre et décembre, la récolte commence généralement fin janvier et se termine fin mars, début avril ; soit 6 mois après la taille. Elle a ensuite lieu tous les ans à cette période. La récolte consiste à couper les tiges de rooibos à environ 2/3 de leur hauteur.

3.1.6. La transformation

Une fois le rooibos coupé, il doit être acheminé rapidement jusqu'au *tea court*, lieu de transformation, où il sera découpé par une machine. Le thé est assemblé en un ou plusieurs tas, humidifié et pressé sous les roues d'un tracteur pour améliorer le processus d'oxydation⁴². Il est laissé quelques heures et retourné régulièrement avant d'être transporté sur la seconde partie et étalé en une fine couche. Le thé est retourné plusieurs fois pour faciliter le séchage.

⁴² Il s'agit d'une oxydation enzymatique. C'est pourtant le terme « fermentation » qui est généralement utilisé par les différents acteurs pour décrire ce processus.

3.2. Description des lieux de travail et des outils

3.2.1. La pépinière

Les cultivateurs rassemblent leurs semis dans une pépinière. Les jeunes plants sont assez fragiles, c'est pourquoi les cultivateurs choisissent généralement un endroit abrité du vent, et où l'accès à l'eau est aisé.

L'espace dégagé de végétation est généralement assez grand, il mesure environ 25 m de large sur 60 m de long, mais la pépinière en elle-même est plus petite. Elle mesure 13 m de large sur 50 m de long. Elle est composée de plusieurs rangées aménagées en longueur, d'un mètre de largeur et séparées par des interstices d'environ 50cm (voir figure 3.1.). Ces rangées sont formées avec la terre située de part et d'autre de chacune d'entre elles, ce support est simplement retourné à la bêche. Les rangées sont donc surélevées d'environ 10 cm et se distinguent nettement par rapport aux interstices. Cette technique permet d'organiser la plantation des graines, de pouvoir les localiser géographiquement, mais aussi d'obtenir une terre plus meuble car fraîchement retournée, ce qui est plus favorable au développement racinaire. Cela semble également faciliter l'écoulement de l'eau de pluie (Koopman, communication personnelle, avril 2006). Les graines de rooibos sont plantées dans ces rangées.

3.2.2. Les champs de rooibos

La configuration des champs de rooibos dépend de la géographie du terrain. La plupart du temps, le sol est accidenté ; les parcelles sont donc réduites mais nombreuses.

Elles sont généralement séparées par des bandes de végétation naturelle ou plantée, pour protéger le rooibos du vent (voir la figure 3.2).

Une équipe de travailleurs est en charge de récolter l'ensemble des champs des membres de la coopérative du Heiveld. Cette équipe est composée d'une quinzaine de personnes, réparties également entre hommes et femmes. La base de cette équipe est constituée depuis plusieurs années, les changements annuels sont marginaux. Chaque membre est donc entraîné depuis longtemps, ce qui évite de devoir former de nouvelles personnes chaque année. Ces éléments participent à former une équipe soudée dont les membres se connaissent bien.

3.2.3. La transformation

3.2.3.1. Le *tea court*⁴³

Le *tea court* possède une configuration qui permet de réaliser les trois opérations de transformation du rooibos (découpage, oxydation et séchage) sur un même lieu. Il est composé de deux espaces, dont l'un est couvert par une toiture, et ouvert sur plusieurs côtés pour permettre la livraison des fagots de rooibos (voir les figures 3.3. et 3.4.). Le découpage du rooibos a lieu sous ce hangar.

La partie ouverte est une grande surface bétonnée, surmontée d'un parapet sur son pourtour. Un second muret sépare généralement l'endroit destiné à l'oxydation du thé et celui sur lequel le thé sèche.

L'équipe qui travaille sur le *tea court* de Heiveld est composée d'une dizaine de personnes, dont une seule femme. Cette équipe est relativement fixe, ce qui est dû au niveau élevé de compétences requis pour travailler à cet endroit. Chaque personne a un rôle bien défini. On compte ainsi le « leader », en charge de l'entretien de la machine, deux personnes qui contrôlent le processus d'oxydation, une personne en charge de remplir les citernes, et une personne qui s'occupe de comptabiliser la quantité de rooibos issue de chaque ferme. Le reste de l'équipe est chargé de couper le rooibos, mais aussi de le retourner, le répandre et enfin le rassembler sur le *tea court*.

3.2.3.2. Les outils utilisés

3.2.3.2.1. Les machines

Des machines agricoles motorisées sont utilisées pour préparer les champs.

La récolte s'effectue entièrement à la main, mais un véhicule est nécessaire pour transporter le rooibos coupé jusqu'au *tea court*. Il s'agit généralement du camion appartenant à la coopérative, ou du pick-up du propriétaire des champs si ceux-ci sont difficilement accessibles en camion.

Sur le *tea court*, seules deux machines sont motorisées : la machine qui débite le rooibos, qui est originellement destinée à débiter le tabac, et le tracteur utilisé pour presser le thé avant oxydation, ainsi que pour transporter le thé d'une partie à l'autre du *tea court*. Nous

⁴³ Le *tea court* est un terme qui pourrait être approximativement traduit en français par « terrain, lieu de transformation du thé ». La longueur de cette expression justifie mon choix d'utiliser l'expression anglaise, plus commode.

⁴⁵ Je n'ai pas pu voir cette machine, je me la suis seulement faite décrire. Cette pratique ne semble pas automatique.

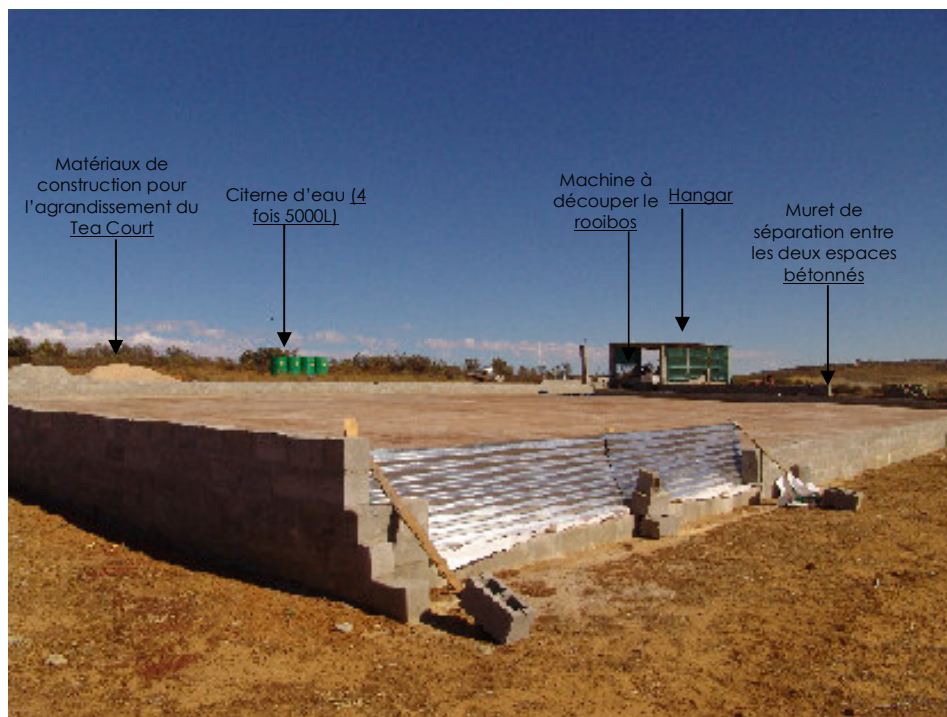


Figure 3.3. *Tea court* de Heiveld (photo M. Leclercq)



Figure 3.4. *Tea court* de Wupperthal (photo M. Leclercq)

pourrions ajouter la meuleuse d'angle utilisée pour aiguiser les lames de la machine à débiter le thé, qui fonctionne grâce à un groupe électrogène.

Les cultivateurs de Wupperthal utilisent plusieurs machines supplémentaires. Ils possèdent depuis peu une seconde machine à débiter le thé, car leur production est plus élevée que celle de Heiveld. Ils utilisent également une machine rotative remorquée par le tracteur du *tea court* pour retourner le thé en train de fermenter, et une sorte de souffleuse électrique qui permet de rassembler plus rapidement le thé séché⁴⁵. Enfin, le *tea court* a été récemment doté d'une filtreuse⁴⁶ qui permet de tamiser directement le rooibos sur place, pratique qui n'est pas effectuée par les cultivateurs de Heiveld.

3.2.3.2.2. Les outils manuels

Les cultivateurs utilisent un tamis pour la collecte des graines.

Le seul outil utilisé pour récolter le rooibos est la faucille. Celle-ci mesure environ 30cm et est munie d'un manche en bois. Chaque récolteur possède la sienne, c'est un bien individuel.

Sur le *tea court*, le thé découpé est ramassé à la pelle, et transporté dans une brouette. Il est assemblé en un tas toujours à l'aide de pelles et de grands râdeaux en bois (figure 3.5.), fabriqués par les cultivateurs eux-mêmes.

Pour le séchage, le thé est étalé à la pelle et retourné à la perche.

3.3. Techniques

3.3.1. Plantation de graines en pépinière

La majorité des fermiers plantent d'abord leurs graines en pépinière avant de transplanter les jeunes pieds dans les champs. Cela leur permet de contrôler la germination et la croissance de leurs semis, car les plants sont sensibles aux températures extrêmes et au vent les premiers mois.

⁴⁶ Cette machine a été acquise très récemment à l'aide d'un fond du Département d'Agriculture du Western Cape. Avant cet achat, les cultivateurs de Wupperthal filtraient le rooibos à l'aide d'un grand tamis monté sur une structure en bois, et agité à intervalles réguliers par deux personnes.



Figure 3.5. A gauche : grands râteaux plats pour former le tas de rooibos avant le processus d'oxydation. Ils sont aussi utilisés pour rassembler le thé séché.

A droite : râteaux utilisés pour retourner le thé en train de s'oxyder. (photo M. Leclercq)

3.3.1.1. Plantation des graines

Avant de planter ses graines, le cultivateur humidifie sa pépinière avec de simples arroseurs, ce qui permet de rendre la terre plus meuble.

Il utilise un râteau à dents, qu'il glisse le long de chaque rangée pour creuser des sillons d'environ 1cm de largeur sur 1cm de profondeur et distants de 7cm. Si les sillons ne sont pas assez marqués, le fermier peut les ouvrir plus nettement avec son index. Il utilise ensuite généralement une bouteille en verre, dont le bouchon est percé d'un trou, qu'il remplit de graines de rooibos.

Il répand ses graines dans chaque sillon, agitant légèrement la bouteille de droite à gauche, et se déplaçant dans un sens pour remplir une rangée, puis dans l'autre pour remplir la suivante (figure 3.6). La concentration des graines est assez faible, on en compte environ de 1 à 5 par cm² de sillon (figure 3.7).

Lorsqu'il a fini de remplir les 14 sillons d'une rangée, le cultivateur saisit une planche de bois qu'il fait glisser sur la rangée pour les refermer. Il effectue des quarts de cercle avec la planche, qui tourne autour d'un axe représenté par l'une de ses extrémités (figure 3.8). Ces quarts de cercles sont effectués de l'extérieur de la rangée vers son intérieur (afin d'éviter d'expulser les graines dans les interstices entre les rangées). Il reforme ensuite la délimitation entre la rangée et les deux interstices adjacents, en remontant les aspérités terreuses du fond de cette délimitation jusqu'à la plateforme de la rangée, et les disperse ensuite dans les sillons.

Le fermier utilise ici 9 kg de graines, et suit une convention commune de densité : 1kg par rangée de 50m x 1m.

3.3.1.2. Entretien de la pépinière

Si le premier arrosage, destiné à humidifier la terre avant de planter, est réalisé de façon assez grossière, l'entretien en eau de la pépinière après plantation est beaucoup plus précis. Un arrosage régulier est important pour maximiser le taux de germination.

Un premier conduit est installé en travers des rangées, environ au milieu de leur longueur. De celui-ci, émergent d'autres conduits plus fins, chacun installé dans un des interstices, de manière à ce que chaque rangée soit encadrée par deux conduits. De fins arroseurs verticaux sont dispersés le long de chacun de ces conduits, à environ 1,5m de distance (figure 3.1). Ceux-ci répandent un jet de fine pluie circulaire, ce qui permet d'arroser de manière uniforme les jeunes plants.



Figure 3.6. Dispersion des graines de rooibos dans les sillons de chaque rangée (plan large)
Au premier plan : râteau qui a permis de tracer les sillons (photo M. Leclercq)



Figure 3.7. Dispersion des graines de rooibos (gros plan) (photo M. Leclercq)



Figure 3.8. Fermeture des sillons (photo M. Leclercq)

A Wupperthal, j'ai pu voir que les mauvaises herbes étaient régulièrement enlevées à la main, ce qui semble être aussi le cas pour la coopérative de Heiveld.

Quatre à six jours après les semis, de minuscules plants apparaissent, suivis peu de temps après par deux feuilles en forme d'aiguilles.

3.3.2. La récolte du rooibos

3.3.2.1. La coupe

La faucille est tenue dans la main droite. Le coupeur attrape une poignée de branches de rooibos avec la main gauche, la plie légèrement vers l'extérieur et la sectionnent quelques centimètres sous sa main et une dizaine de centimètres au dessus de la partie ligneuse de la plante (figure 3.9). Le mouvement du poignet droit lors de la coupe est arrondi, il effectue trois quarts de cercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La main gauche effectue le même mouvement avec la plante, avec un demi-tour de décalage. Ces mouvements combinés de la serpe et de la plante permettent d'obtenir une coupe rapide et nette. La main gauche, qui serre la gerbe de branches, est toujours positionnée pouce vers le haut, afin de limiter le contact entre doigts et faucille et ainsi réduire les accidents.

Le coupeur commence toujours par les parties extérieures de la plante avant de couper les tiges centrales. Cela permet également de mieux suivre les contours de la partie ligneuse de la plante, qui forme une touffe buissonneuse plus ou moins arrondie. Chaque tige coupée mesure entre 40 et 80cm de longueur, selon la taille de la plante.

Les coupeurs aiguisent régulièrement leur faucille, au moins une fois par jour. Ils en raclent aussi plusieurs fois par jour les côtés avec un couteau pour enlever les particules et résine de rooibos qui s'y accumulent rapidement.

3.3.2.2. Accumulation de gerbes

Les coupeurs possèdent différentes techniques pour limiter les allers-retours entre leur lieu de coupe et l'endroit où ils déposent leurs gerbes de rooibos. Certains réussissent à accumuler les différentes gerbes dans la main gauche car les tiges sont couvertes de nombreuses feuilles qui s'entremêlent et augmentent la cohésion des gerbes. D'autres les glissent une à une entre leurs jambes, au-dessus des genoux, et coupent jusqu'à plusieurs plantes peu espacées de cette manière, avant de saisir le paquet formé avec les deux mains pour le mener jusqu'au plus proche endroit de formation d'un fagot. Enfin, si le vent n'est pas trop fort, les coupeurs peuvent poser les gerbes au-dessus de la plante, à l'endroit où elle



Figure 3.9. Récolte du rooibos à la faucille
(photo M. Leclercq)



Figure 3.10. Accumulation des gerbes de rooibos sur un sac
(photo M. Leclercq)

vient d'être coupée, en profitant de l'effet cohésif des feuilles de rooibos pour éviter que le paquet ne se démêle et tombe au sol.

3.3.2.3. Fagotage

Les coupeurs viennent régulièrement déposer leur paquet de gerbes de rooibos sur un fagot en formation (figure 3.10). Celui-ci est posé sur un grand sac en plastique blanc⁴⁷ d'un mètre de longueur sur soixante cm de largeur. Les gerbes sont posées les unes au-dessus des autres, parallèles entre elles, partie coupée du même côté, et parallèles aux deux extrémités délimitant la longueur du sac. Il faut beaucoup de gerbes pour faire un fagot : il n'est pas rare que le sac soit entièrement couvert de rooibos, d'autant plus que les branches coupées et posées ensemble prennent du volume du fait que leurs feuilles sont inclinées d'un certain angle par rapport à l'axe de la tige.

Lorsque le tas de rooibos est jugé suffisamment volumineux, un des coupeurs s'en approche, et glisse une corde sous ce tas. Cette corde est assez épaisse, de couleur orange⁴⁸, et une boucle a été nouée à l'une de ses extrémités. Cette corde est positionnée à environ un quart de la longueur du fagot à partir du côté coupé. Le coupeur réunit ensuite les deux extrémités de la corde et glisse l'extrémité gauche dans la boucle, avant de tirer dessus pour resserrer le nœud ainsi formé. Il pose un genou au niveau de la corde pour écraser le fagot et faciliter le resserrement du lien. Lorsque celui-ci est assez serré autour du fagot, il fait une petite boucle, avant de serrer pour fixer le tout.

Des deux mains, il attrape le fagot, le bascule d'un quart de tour, parties coupées vers le bas et le frappe une fois sur le sac, afin de s'assurer de la solidité du nœud et de mettre grossièrement à niveau les gerbes qui dépassent.

Puis il le bascule à nouveau pour le coucher, et le dépose à côté du sac.

Une personne ramasse les fagots, elle en prend de un à quatre et les assemble en tas pouvant en contenir jusqu'à une dizaine. Elle dispose de préférence ces tas à proximité de la route, ou des chemins aménagés dans les champs.

⁴⁷ Ce type de sac contenait de la farine ou du riz

⁴⁸ Si cette couleur est simplement la plus courante dans le commerce, elle a l'avantage de se distinguer nettement du fagot

3.3.2.4. Chargement des fagots

Les fagots sont la plupart du temps chargés dans le camion de la coopérative, qui peut en contenir environ deux cents. Le conducteur et son binôme avancent le camion dans les plus grands champs, car des espaces non plantés leur permettent de rouler sans abîmer les plantes. Ils vont de tas en tas, et chargent les fagots un à un, à la main. Si les coupeurs sont à proximité, ils peuvent les aider à charger le camion. Dans les plus petits champs, le camion reste sur la route d'accès et les récolteurs ramènent les fagots.

3.3.3. La transformation du rooibos

3.3.3.1. Déchargement des fagots

En fin de matinée (le plus souvent), un camion arrive sur le *tea court* chargé de rooibos. Une piste cimentée a été aménagée jusqu'au hangar sous lequel le thé est coupé ; les camions peuvent donc se garer à côté de la machine à débiter le rooibos. Plusieurs personnes aident les chauffeurs à décharger les fagots.

La taille du chargement dépend de la quantité de rooibos que l'équipe de récolte a pu couper dans la matinée et lors de l'après-midi précédent ; il s'agit généralement de 100 à 200 fagots. La fréquence des allers-retours du camion est plus ou moins calculée pour trouver un équilibre entre l'acheminement rapide du rooibos jusqu'au *tea court* pour éviter qu'il ne sèche, et la limitation du nombre de trajets pour réaliser des économies.

Une personne est chargée de peser un des plus petits et un des plus gros fagots, qu'elle désigne approximativement, pour évaluer le poids de ce chargement. Un fagot pèse environ 5kg.

3.3.3.2. Découpage du rooibos

La machine est lancée par une force rotative issue d'une courroie reliée à une roue, simplement actionnée grâce au moteur du tracteur. Celui-ci est donc garé derrière le hangar et relié à la roue à chaque fois que la machine doit être actionnée. Une chaîne de 5 hommes est nécessaire pour transformer les fagots de rooibos en particules de thé (figure 3.11).

Le premier défait les cordes rouges qui entourent les fagots, dépose ces derniers sur la première table⁴⁹ et les étale. Les cordes servent de témoin indiquant le nombre de fagots.

Le second divise les fagots en deux à trois paquets, afin de pouvoir les engouffrer plus facilement dans la machine.

⁴⁹ Il s'agit simplement d'une tôle ondulée d'environ 2 x 0,5 m montée sur une structure en bois.



3.13. Découpage du rooibos (photo M. Leclercq)



Figure 3.14. Compression des gerbes de rooibos avant le découpage (photo M. Leclercq)

Le troisième saisit les paquets un à un, les tourne d'un quart de tour et les dépose directement dans la conduite de la machine, devant le quatrième homme.

Le quatrième homme appuie sur ces paquets avec les deux mains posées à plat et écartées, pour les écraser et ainsi réduire leur volume.

Le dernier appuie une seconde fois sur les paquets, cette fois avec les premières phalanges de ses poings fermés (figure 3.12). Cette technique lui permet de compresser de manière plus efficace le rooibos, mais aussi de protéger ses doigts, car il accompagne le mouvement du rooibos dans la machine, ceux-ci pourraient se faire happer. Le volume des paquets doit être assez réduit pour pouvoir être engouffrés dans l'espace compris entre les deux brosses tournantes de la machine, qui ne mesure pas plus d'un cm ou deux.

Les brosses métalliques de la machine permettent de compresser le rooibos tout en le maintenant fixement, car il est découpé par des lames tournant rapidement autour d'un axe. Un tube percé de plusieurs trous, placé entre les brosses et les lames, permet d'humidifier constamment le rooibos lors de cette opération. Le rooibos est coupé en morceaux d'environ 5mm, selon la qualité visée. Il est projeté sur le côté par les balais auxquels sont fixées les lames. Il atterrit directement sur le béton de la partie ouverte du *tea court*.

Toutes les 20-25 minutes, la machine est arrêtée. Le dernier homme de la chaîne, qui est aussi le *leader* de l'équipe est chargé de la nettoyer en l'aspergeant d'eau avec un tuyau d'arrosage, avant d'aiguiser soigneusement les lames. Pendant ce nettoyage, l'eau projetée sur la machine s'écoule sur le tas de rooibos coupé ; car celui-ci doit être parfaitement humidifié avant de commencer le processus d'oxydation.

Il ne faut généralement pas plus d'une heure pour couper le chargement de la matinée.

3.3.3.3. Oxydation

Dès que le thé commence à être coupé, deux hommes le chargent à la pelle dans une brouette (figure 3.13), et le transportent sur quelques dizaines de mètres pour le répandre à un endroit précis du *tea court*, dans la partie la plus basse. Le thé doit être assez éloigné de l'endroit où il est débité, car le processus d'oxydation pourrait être altéré par l'inclusion de particules encore vertes de rooibos (Koopman, avril 2006, communication personnelle).

Lorsqu'ils ont déposé tout le thé coupé sur le *tea court*, ils arrosent largement ce tas à l'aide d'un tuyau d'arrosage. Il faut environ 10L d'eau pour 35kg de matériel végétal (Morton, 1983). Ils balayent le sol pour rassembler les particules de rooibos qui se sont dispersées. Ils tassent ensuite le tas de rooibos avec de grands râdeaux plats (figure 3.5) pour en faire un



Figure 3.13. Chargement du rooibos à la brouette
(photo M. Leclercq)



Figure 3.14. Arrosage et pressage du thé avant le processus d'oxydation (photo M. Leclercq)

parallélépipède (ce qui facilite le passage du tracteur), dont la taille est approximativement : 15 cm d'épaisseur, 3 m de largeur et 10 m de longueur.

Ils nettoient les roues du tracteur, avant que celui-ci effectue plusieurs passages sur le tas de thé pour le presser, ceci pendant une dizaine de minutes (figure 3.14). Le chauffeur déplace d'abord le tracteur vers la droite, en veillant à ce que les bandes tracées par le passage de chaque roue soient relativement parallèles, puis il retourne progressivement vers la gauche. Ce processus permet de faire pénétrer l'eau à l'intérieur de chaque particule de rooibos et de stimuler l'activité enzymatique nécessaire à l'oxydation⁵⁰. Le rooibos continue à être arrosé pendant ce temps.

Plusieurs personnes retournent l'ensemble du tas de thé à la pelle juste après le passage du tracteur, pour assurer une quantité d'oxygène suffisante et homogénéiser le taux de compression du rooibos, avant de l'arroser à nouveau. Enfin, le tracteur effectue un deuxième passage, avant un nouveau retournement à la pelle. Une personne s'assure du taux d'humidification en saisissant une poignée de rooibos, et en la pressant entre ses doigts ; un mince filet d'eau rougeâtre doit s'écouler entre ses phalanges. S'il ne perle que quelques gouttes, il faut alors rajouter de l'eau⁵¹.

Ensuite, ils reforment soigneusement le parallélépipède, qu'ils laisseront sous cette forme pendant 13 heures, soit jusqu'au lendemain matin à 6h. A ce moment, les deux personnes en charge du processus d'oxydation retournent une nouvelle fois le tas de thé et le reforment.

Pour prévenir le risque de pluie pendant la nuit, le tas peut être couvert avec une grande bâche pour éviter qu'il ne prenne l'eau, ce qui pourrait altérer le processus d'oxydation.

Progressivement, le thé commence à changer de couleur et passe du vert à un orange verdâtre puis à un brun-rouge profond.

3.3.3.4. Séchage

Le lendemain matin, les travailleurs attendent jusque 9 ou 10h que le processus d'oxydation s'achève. Ils attendent rarement au-delà, pour éviter que le thé ne s'assombrisse. Pendant que certains nettoient la remorque du tracteur au jet d'eau et au balai, une personne s'assure du degré d'oxydation du thé en plongeant sa main dans le tas, et en examinant la couleur des

⁵⁰ Chaque feuille contient une faible quantité de tannin. Ceux-ci, lorsqu'ils entrent en contact avec une enzyme oxydante et en présence d'oxygène, à une certaine température, se transforment chimiquement et commencent à changer de couleur (vers le rouge-brun), ainsi qu'à prendre un arôme défini. Pour déclencher cette interaction entre enzymes et tannins, les cellules des feuilles doivent être écrasées le mieux possible (Ginsberg, 1976).

⁵¹ C'est une méthode classique, qui est également signalée dans Ginsberg, 1976. La quantité d'eau est très importante pour le goût et la couleur du thé.

particules de rooibos qui y sont collées. Celles-ci doivent avoir atteint un certain taux d'humidité, ainsi qu'une couleur rouge-brun profond et uniforme. Si ce n'est pas le cas, l'oxydation peut être prolongée. Le thé est ensuite chargé dans la remorque à la pelle.

Le thé est transporté à l'aide d'une remorque sur quelques dizaines de mètres jusqu'à la partie du *tea court* réservée au séchage. Il y est répandu avec des mouvements semi-circulaires de la pelle, ce qui permet de projeter le thé sur une fine couche uniforme d'à peine plus de quelques millimètres d'épaisseur. La remorque du tracteur n'est pas toujours assez grande, il faut parfois procéder à deux chargements successifs pour déplacer l'ensemble du thé. Cette opération prend environ une demi-heure.

Puis chaque individu se munit d'une longue perche de bambou légère⁵². Les travailleurs se placent à intervalles réguliers sur la couche de thé, et font glisser cette perche dans un mouvement semi-circulaire, vers la droite puis vers la gauche, en reculant progressivement tout en surveillant le thé (figure 3.15). Ce premier passage est effectué avec des mouvements assez rapides, l'extrémité de la perche est aplatie sur le sol pour mieux casser les mottes de rooibos humides, dont les morceaux sont encore agglutinés. On peut facilement surveiller l'avancement du travail, car les mottes de rooibos sont plus humides et donc plus sombres que les particules de rooibos étalées. Il leur faut une dizaine de minutes pour réaliser cette opération sur toute la couche de thé. Certaines de ces perches sont munies d'un embout en plastique noir, car le bambou peut devenir cassant en vieillissant ; cela permet de les rendre plus souples.

Environ une demi-heure plus tard, les travailleurs renouvellent cette opération, cette fois pour retourner le thé et lui permettre de sécher de manière uniforme. Si chaque personne recule progressivement comme lors du premier passage, les mouvements de la perche sont plus lents, l'angle qu'elle forme avec le sol est plus aigu, les mouvements d'aller et retour restent marqués. Ce deuxième passage prend donc un peu plus de temps que le premier. Ils refont un troisième passage de cette manière une heure plus tard. La couche de thé s'étale ainsi de plus en plus sur le *tea court*.

Les travailleurs adaptent la vitesse et le nombre de ces passages en fonction des conditions climatiques : les passages peuvent être plus nombreux si le temps est humide, moins espacés dans le temps si il y a du vent...

Le thé est sec lorsque l'on obtient environ 11% d'humidité (Morton, 1983).

⁵² Celle-ci mesure environ 3 mètres de longueur et quelques centimètres de diamètre ; avec l'usure son extrémité est recourbée.



Figure 3.15. Passage de la perche sur le thé en train de sécher (photo M. Leclercq)



Figure 3.16. Balayage des particules de thé séché (photo M. Leclercq)

3.3.3.5. Emballage

Une demi-heure à 1 heure après la fin du dernier retournement de thé, les travailleurs commencent à le rassembler en tas (figure 3.16). Pour cela, une ou deux personnes sont munies de grands balais plats en bois, et forment quelques tas de thé. Les autres personnes balayent le reste du thé et le rassemblent sur ces tas. Ils forment ainsi environ une dizaine de tas de thé sur l'ensemble du *tea court*. Cette opération dure environ une heure.

Une fois les tas formés, les travailleurs peuvent les laisser sécher de une à deux heures supplémentaires, afin d'être certains que le thé est totalement sec avant de le mettre en sacs. Cette période peut par exemple correspondre à la pause déjeuner. En cas de vent (ou de risque de pluie), le rooibos est laissé moins longtemps en tas, pour éviter qu'il ne se répande à nouveau sur le *tea court* ou soit entraîné au-delà du parapet.

Ils prennent de grands sacs de farine vides, des pelles et quelques seaux, et remplissent les sacs. Chaque sac est posé à plat sur le sol, l'ouverture est maintenue par une personne pendant qu'une seconde se charge d'y enfourner le rooibos à la pelle. Quand le tas est suffisamment réduit, ils balayent le reste du rooibos étalé, le rassemblent et le mettent dans un seau avant de vider celui-ci dans le sac. Lorsqu'un sac est rempli, il est laissé sur place, debout, et quelques personnes sont chargées de le coudre à l'aide d'une ficelle et d'une aiguille grossière pour assurer son étanchéité.

Quand tous le rooibos a été chargé dans les sacs, les travailleurs balayent une dernière fois le *tea court* afin de récupérer les particules de rooibos éparpillées. Ils peuvent ainsi finir de remplir les derniers sacs.

Cette opération prend environ 1 heure, au total entre 10 et 30 sacs pesant chacun de 25 à 30kg seront remplis.

L'ensemble de l'équipe retourne alors sur la partie couverte du *tea court*, sauf deux personnes chargées de peser les sacs. Elles se servent pour cela d'une balance accrochée à un levier, lui-même posé en son centre sur une barre perpendiculaire au niveau du sol. Une personne accroche le sac dans les cordages suspendus au levier et manipule ce dernier, tandis que l'autre note le poids de chaque sac. Cette personne note également le nom du propriétaire et le numéro du sac sur chacun d'entre eux.

3.3.4. Transport

Une fois ces opérations finies, une de ces deux personnes charge les sacs de rooibos sur la remorque du camion, et les amène jusqu'à la partie couverte du *tea court*. Ils seront ensuite stockés contre un mur jusqu'au moment où ils seront transportés jusque Clanwilliam (figure 1.4). Là-bas, le thé sera tamisé mécaniquement pour enlever tout résidu étranger, sa qualité sera évaluée en fonction de la taille des particules, enfin il sera stérilisé.

4. Analyse des spécificités de la production

4.1. Des pratiques originaires d'une certaine région

La majorité des entretiens informatifs réalisés avec des acteurs liés au marché du rooibos ont montré qu'il existe une reconnaissance d'une origine des pratiques de production du rooibos à l'Est des montagnes du Cederberg.

Les scientifiques reconnaissent que la première variété de rooibos domestique provient de cette région, et que les populations khoekhoe sont les premières à avoir utilisé le rooibos sauvage comme infusion. Les pratiques de récolte et de transformation de cette ressource végétale ont donc été conçues par ces populations. Certains acteurs interrogés vont plus loin, et affirment que les pratiques de culture du rooibos proviennent de la région de Wupperthal, et se seraient diffusées progressivement dans toute l'aire de production (Louw R., mai 2006, communication personnelle).

Les pratiques de production des communautés de producteurs à l'Est des montagnes du Cederberg étaient peu mécanisées et considérées comme proches des manières de faire originelles des Khoekhoe (De Villiers, communication personnelle citée par Grant, 2005)

Ces éléments participeraient donc à rendre ces régions de production spécifiques. Leurs pratiques, combinées à la géographie particulière des lieux (région montagneuse pour Wupperthal, aride pour Nieuwoudtville), contribueraient à accroître la qualité du rooibos produit (Louw R., Grant, Hawkins, mai 2006, communications personnelles). Les résultats de ma recherche apportent des éléments supplémentaires concernant la qualité de la production de rooibos dans ces régions. Les liens que j'ai pu mettre à jour entre pratiques, milieu et qualité du produit permettent de définir les spécificités de la production, et d'inscrire le rooibos dans un terroir particulier.

4.2. Pratiques de production du rooibos liées à une qualité particulière dans les régions de Wupperthal et du Suid-Bokkeveld

4.2.1. Des pratiques de production « à la main »

4.2.1.1. Limitation des machines utilisées

Lors de mes observations, j'ai pu me rendre compte que la quasi totalité des pratiques de production était effectuée « à la main ». J'emploie ici un terme issu des entretiens, dont la récurrence est significative.

Comme cela a déjà été signalé dans le paragraphe 3.2.3.2., seuls quelques outils sont utilisés : mis à part les véhicules motorisés, la seule machine est la débiteuse de rooibos.

Sur le *tea court* de Wupperthal, des outils supplémentaires sont utilisés, car la production de rooibos est plus importante et donc plus mécanisée.

4.2.1.2. Raisons de cette faible mécanisation

Si les premières raisons de cette faible mécanisation sont sensiblement le manque de capacités d'investissement des organisations de petits producteurs, ainsi que la nécessité de répondre aux standards Ecocert, ce ne sont pas les seuls éléments avancés lors des entretiens.

Les moyens financiers des deux organisations sont relativement limités, mais permettent un minimum d'investissement. Les bénéfices de la coopérative du Heiveld étaient de 19624€ en 2003, soit 6000€ de plus qu'en 2002⁵³. Quant à Wupperthal Rooibos Tea Association, si je ne dispose pas de chiffres précis, je sais néanmoins qu'ils ont pu bénéficier d'aides provinciales pour acheter du matériel en 2005 (notamment pour l'achat de leur filtreuse).

La plupart des cultivateurs reconnaissent largement l'intérêt de la modernisation des pratiques agricoles en termes de gain de temps ; les quantités produites à l'heure actuelle sont telles qu'elles nécessitent un minimum de mécanisation. En témoigne cette citation :

“It is however easier now than it was in earlier times. It is easier because we make use of machinery. If we wanted the same quality of tea that the machine produced in earlier times

⁵³ Chiffre avant distribution des salaires

we would have to cut for years, if we had to make it ourselves.” (Entretien n°5⁵⁴, séquence 3)

Plus de la moitié des personnes interrogées mentionnent explicitement que l’absence de machines a un effet positif sur la qualité du thé mais aussi sur la préservation du milieu du rooibos. Ils citent généralement l’utilisation d’une faucille lors de la récolte, qui permet de mieux contrôler le niveau de coupe, dont les conséquences sur la survie de la plante sont importantes. Ce souci écologique a été récemment renforcé par les différentes certifications « Ecocert » obtenues par la coopérative du Heiveld.

Cependant, le faible niveau de mécanisation ne dépend pas directement des standards imposés par ces certifications⁵⁵ et relèverait donc d’une démarche volontaire des cultivateurs. En effet, une grande majorité de producteurs des deux organisations étudiées reconnaissent que l’absence de machines est une caractéristique essentielle de leurs pratiques de production. La plupart le justifie comme un élément « traditionnel » qui doit donc être préservé :

« The reason why they use to work so many with the hand, is because rooibos tea is a traditional tea that has been cut by hand by many years ago and the way of handling the tea hasn’t so much changed » (Entretien n°10, séquence 2)

“The Heiveld Co-op is doing his process and practices in the old tradition, and everything is doing by hand” (Entretien n°7, séquence 1)

Les producteurs prédisent de ce fait une stabilité relative de ces pratiques à la main dans les prochaines années.

4.2.1.3. impact sur la qualité du produit

Comme nous l’avons vu, la coupe du rooibos à la main à l’aide d’une serpe est effectuée par l’intégralité des cultivateurs des deux communautés, cependant elle ne leur est pas totalement exclusive. En effet, environ 60% de la production de rooibos en Afrique du Sud est effectuée de cette manière.

Au-delà des effets favorables de cette pratique sur la survie de la plante à moyen terme, elle permet une réelle amélioration de la qualité du rooibos produit.

⁵⁴ Si aucun cultivateur ne me l’a demandé de manière explicite, je préfère garder leur anonymat étant donné la future diffusion de ce mémoire au sein des organismes de petits producteurs de rooibos.

⁵⁵ Les règles concernant les modes de production végétaux ne contiennent aucune indication sur la quantité maximum de machines à utiliser (Ecocert, 2006).

Le fait de récolter à la main permet de choisir les branches qui seront coupées, à une hauteur permettant d'éviter la partie ligneuse de la plante. Car la présence de cet élément très épais dans le rooibos récolté pourrait altérer l'oxydation optimale du thé (Louw R., mai 2006, communication personnelle).

La récolte réalisée par des machines ne permet pas cette sélection.

4.2.2. Un contrôle rigoureux des étapes de production

Lors des nombreuses discussions informelles avec les cultivateurs, ainsi que pendant les entretiens, j'ai pu me rendre compte à quel point ils étaient attachés au contrôle rigoureux de chaque processus. Une expression est revenue en permanence tout au long de cette enquête, jusqu'à une dizaine de fois dans un entretien :

"To look carefully after it [the product, rooibos tea]" (Entretiens n°1, 2, 10, 8, 12).

Chaque étape de la production (récolte, transformation...) est gérée par une équipe composée d'un *leader*, chargé d'en contrôler le bon déroulement. Pendant la récolte, celui-ci veille à ce que le niveau de coupe standard soit bien respecté. Sur le *tea court*, c'est le *leader* qui est chargé d'arrêter régulièrement la machine à débiter le rooibos pour la nettoyer, et d'aiguiser ses lames afin d'obtenir une coupe fine et uniforme du rooibos (paragraphe 3.3.3.2). Cette attention n'est jamais relâchée, mais semble atteindre son comble au moment de l'oxydation, étape cruciale pour la couleur et l'arôme du thé.

Les observations ont pu montrer que différentes techniques étaient utilisées pour contrôler le degré d'humidité du tas de rooibos en train de s'oxyder. L'une est utilisée après l'arrosage du tas de rooibos fraîchement coupé ; la seconde est mise en œuvre le lendemain pour savoir si le thé a atteint un niveau optimal d'oxydation (ces techniques sont décrites dans les paragraphes 3.3.3.3 et 3.3.3.4). Les cultivateurs s'attachent également à ce que le rooibos s'oxyde de manière homogène. Ils décrivent ainsi ces pratiques :

"You take the tea in your hand, a handful of it, that is traditional way, you know, and then, you press it as hard as you can, and then the water must just come out there [between your fingers]. If it runs, it's too much water. If nothing comes out, it's too little water. When you press as hard as you can, the water must just come out." (Entretien n°12, séquence 3)

"It is also a way of a technique that we use. You take some tea, and when the tea is been on your hand, you will see easily where the green sticks are. If there are still green sticks, tea

must sweat again. And that is a sign, tea must be leave because the tea hasn't reach his stage. If there are very little green, then you will know the tea is right.” (Entretien n°13)

“In the sweat process, (...) the important thing is that the colour of the tea, the watering of the tea, and the colour of the tea must be the same.” (Entretien n°9, séquence 1).

Ajouté à cela, la personne en charge du contrôle du processus d'oxydation de Wupperthal précise qu'il *sent* le thé et apprécie sa température pour mieux évaluer l'avancement de l'oxydation.

L'équipe du *tea court* doit aussi gérer minutieusement son temps de travail. En effet, les gerbes de rooibos sont livrées de une à deux fois par jours, à des horaires irréguliers. De manière générale, le rooibos arrivé dans la matinée est débité le midi, humidifié en fin l'après-midi et subira le processus d'oxydation durant la nuit, pour sécher le lendemain matin et être mis en sac dans l'après midi. Si le rooibos arrive dans l'après-midi, il ne sera débité que le lendemain matin.

Les cultivateurs finissent généralement de travailler vers 17h, mais il n'est pas rare de les voir travailler jusqu'au coucher du soleil si le rooibos est arrivé plus tard que prévu sur le *tea court*. En effet, il est préférable de débiter le rooibos le plus rapidement possible pour éviter qu'il ne sèche, ce qui pourrait altérer le processus d'oxydation.

Les entretiens informatifs ont apporté des éléments supplémentaires concernant ce contrôle rigoureux. Les cultivateurs m'ont par exemple expliqué que si le thé n'était pas assez oxydé le lendemain matin (ce qui se vérifie à l'aide de la seconde pratique), ils pouvaient effectuer un nouveau passage de tracteur, suivi d'un retournement du tas de thé à la pelle et de quelques heures d'attentes supplémentaires, ce qui peut considérablement retarder le travail ordinaire sur le *tea court*.

La tâche se complique encore pour Wupperthal, car les quantités de rooibos en train de s'oxyder sont plus importantes et s'effectuent sur une échelle de temps plus large. La personne en charge du contrôle du processus d'oxydation doit veiller au bon degré d'humification de chaque tas de rooibos, déposés successivement.

Les cultivateurs justifient la précision de ces pratiques comme ayant un impact direct sur la qualité de leur production :

“So now we are looking very carefully, how we try to maintain the quality of our production, the quality of people have decided” (Entretien n°13).

4.2.3. Le processus de pressage du rooibos

Le pressage du tas de rooibos est essentiel au déclenchement du processus d'oxydation, mais doit être pratiqué juste après le débitage du rooibos, et seulement à quelques reprises. Les fermiers m'ont expliqué de manière détaillée la réalisation de cette étape.

Le tas de thé doit être pressé puis retourné à la pelle alternativement. Il ne doit pas être retourné à l'aide d'un engin rotatif accroché derrière le tracteur, car le passage de celui-ci sur le thé entraîne un nouveau pressage inutile⁵⁶. De même, il est important que le retournement du thé lors de la phase de séchage, puis son rassemblement lorsqu'il est sec soient effectués à la main. Le poids des hommes sur la fine couche de thé est inférieur à celui d'un tracteur qui effectuerait cette opération, et a de moindres conséquences.

Le pressage est une étape nécessaire, mais un pressage abusif écraserait complètement les particules de thé, ce qui risque de nuire à sa qualité.

4.2.4. Les durées d'oxydation et de séchage

La durée d'oxydation est de 13 à 15 heures pour Heiveld, et de 12h à 18 heures pour Wupperthal. La différence entre les deux peut s'expliquer par les variations topographiques des lieux où sont situés les deux *tea court*. Celui de Wupperthal est encaissé au fond d'une vallée, il reçoit moins de soleil sur la journée. Le thé a donc besoin d'un délai supplémentaire pour s'oxyder. Cet élément expliquerait également la différence entre les durées de séchage : il est d'environ 5 heures pour Heiveld, et d'une dizaine d'heures pour Wupperthal.

Malgré ces différences, il est remarquable que les durées d'oxydation, étape essentielle à la constitution de l'arôme et de la couleur du thé soient beaucoup plus longues que la normale. La plupart des grosses exploitations ne font oxyder leur thé qu'environ 5 heures (Visser, mai 2006, communication personnelle).

La durée d'oxydation a un impact positif sur la qualité du rooibos produit, ce que les cultivateurs expriment de différentes manières :

"The colour had enough time to come up" (Entretien n°1, séquence 2)

"Thirteen hours, it sound long, very long, but you must give the tea time to have his own way if the nature come out." (Entretien n°13)

⁵⁶ Les cultivateurs de Wupperthal utilisent une rotative pour retourner le rooibos après pressage, mais prennent soin d'étaler le thé débité en tas allongé dont la largeur est approximativement l'écart entre les roues du tracteur. Ainsi, lorsque celui-ci passe sur le thé en entraînant la rotative, il ne sera pas en contact direct avec le thé.

Ajouté à cela, le processus d'oxydation a lieu pendant la nuit pour les deux communautés. De ce fait, la température est moins élevée. La différence entre la température du tas de rooibos à sa surface et au niveau du sol est donc moindre, ce qui permet une meilleure homogénéisation thermique.

It is very important for us to use the right temperature, because (...) we have the heat of the sun, so you mix the temperature, so that you have some equal balance. And the right temperature is very good to use for the fermenting of the tea. The right temperature, it must be there (...). You must have the same temperature on the top and on the bottom of the heap. (Entretien n°12)

4.2.5. Conclusion

Les éléments caractéristiques de la production de Heiveld et de Wupperthal présentés ci-dessus apparaissent dans la majorité des entretiens, les deux premiers points (pratiques à la main et contrôle rigoureux) apparaissent dans leur quasi-totalité. Certains sont présentés en opposition avec les types de production « extérieurs » aux communautés de petits producteurs, c'est-à-dire mis en œuvre par les grandes exploitations. Celles-ci sont décrites comme fondamentalement « différentes » (entretiens 1, 2 et 10), notamment par le fait qu'elles sont largement mécanisées. Or les cultivateurs décrivent l'utilisation de machines comme imprécise et pouvant endommager le produit :

“The tea bush which is growing straight, the machine cannot cut it like a sickle, because if the bush grows wide open the machine cannot cut the sides [of the bush].” (Entretien n°12, séquence 1)

“The machine leave grease and metallic pieces on it, oil as well” (Entretien n°4)

Ces grandes exploitations sont principalement dirigées par des fermiers blancs. Beaucoup de petits cultivateurs travaillaient sur ces exploitations avant de fonder la coopérative du Heiveld et Wupperthal Rooibos Tea Association. Cette période, située pendant l'apartheid, est également marquée par la dominance politique et économique des Blancs sur les autres populations d'Afrique du Sud. Les cultivateurs l'expriment notamment par la difficulté à accéder à une indépendance économique, ou encore l'obligation de vendre leur rooibos à ces fermiers, faute de pouvoir le transformer eux-mêmes.

Il ne me semble pas avoir assez d'éléments précis pour tirer une conclusion claire sur ces données, d'autant plus que les rapports Blancs-Coloured pendant et après l'apartheid sont très complexes et méritent une attention plus poussée.

Je conclurai donc simplement en disant que la qualité particulière du thé produit par ces communautés s'est construite sur quatre éléments principaux. Il est remarquable que les cultivateurs ne reconnaissent généralement pas, voire dénie l'utilisation de ces pratiques par les autres producteurs.

4.3. Autres éléments caractéristiques des communautés de petits producteurs

4.3.1. Adaptabilité des pratiques culturelles

Les stratégies d'adaptation des petits cultivateurs de rooibos m'ont semblé assez conséquentes pour être mentionnées ici. Cependant, il n'y a été fait référence dans aucun entretien de manière explicite ; les cultivateurs ne semblent pas en faire un élément particulier de leur production.

Cela s'avère d'autant plus intéressant que les pratiques d'adaptation que j'expose ci-dessous ont été décrites comme des pratiques *individuelles*, à l'initiative d'un fermier, et non comme issues d'une réflexion *commune* à la coopérative ou à l'association, sujet central dans les entretiens.

4.3.1.1. Choix d'une pépinière

La préparation d'une pépinière pour favoriser la germination et la croissance des plants de rooibos a été présentée comme une pratique commune largement répandue. Si elle l'est dans la majorité des cas, plusieurs cultivateurs m'ont dit avoir des procédés alternatifs, qu'ils justifient comme des « tests », ou un moyen de s'adapter aux changements climatiques.

La pratique alternative la plus répandue est de planter directement les graines dans les champs au mois d'août. Si les conditions d'irrigation des pépinières sont relativement faciles à contrôler du fait de la concentration des plantules, il n'en est pas de même lorsque celles-ci seront transplantées dans les champs. La période de transplantation a lieu à un moment de l'année où les pluies sont assez fréquentes, mais les plantules, âgées seulement de quatre mois, sont encore très fragiles et peuvent facilement succomber à la sécheresse.

Pour prévenir le risque d'une année sans pluie au mois d'août, certains cultivateurs préfèrent donc planter leurs graines dans les champs à cette période. Dans ce cas, celles-ci ne

germeront que si des conditions suffisantes d'humidité sont réunies, ce qui évite alors un gâchis de graines⁵⁷, même si le taux de germination est moindre qu'en pépinière.

Un cultivateur m'a raconté planter ses graines directement dans les champs au mois de mai, ce qu'il justifie comme une expérimentation personnelle particulière à cette année :

“We want to experiment how it going to work if you plant in May, what will be the effect on the plant? Sometime you will have a very big plant that can die easily. Sometime you will have a smaller plant that grow faster or survive better. We also try to see that. If the plant is very small, how it will going to survive in the nature, or if it is a certain amount of land that we have, will it survive better...” (Entretien n°14)

4.3.1.2. Protection contre les prédateurs

Plusieurs cultivateurs m'ont expliqué tester des techniques originales pour empêcher les prédateurs de s'attaquer aux plants de rooibos, particulièrement vulnérables lors de leurs premiers mois de croissance.

Par exemple, quelqu'un a cette année laissé de larges espaces libres de chaque côté de sa pépinière (on compte environ 5 m entre son pourtour et le début de la végétation environnante). Il y a semé du seigle 3 jours avant de planter ses graines. Cela donnera de hautes herbes épaisses, qui protégeront les plants du vent et de la poussière, tout en servant de nourriture aux éventuels prédateurs qui pourraient endommager les plants.

Certains fermiers disent également laisser volontairement certains matériaux végétaux sur leurs champs pour détourner les éventuels prédateurs des pieds de rooibos.

Ces éléments d'adaptation sont ceux apparus le plus fréquemment au cours des entretiens. Il est possible qu'il en existe d'autres liés à des pratiques que je n'ai pas étudiées.

L'adaptabilité des cultivateurs aux conditions climatiques et à la prédation en milieu semi-aride et exposé à la sécheresse est un élément important qu'il me paraissait essentiel de mentionner ici.

⁵⁷ Les graines de rooibos sont une ressource rare, du fait de la complexité de son mode de collecte. Elles sont très cher, elles coûtent environ 200R le kg (soit environ 30€).

4.3.2. Une grande connaissance des pratiques anciennes liées au rooibos

Les entretiens avec les cultivateurs se sont montrés très productifs en données sur les pratiques anciennes de production du rooibos.

4.3.2.1. La production du rooibos sauvage

Beaucoup de cultivateurs ont décrit lors des entretiens les pratiques de transformation du rooibos sauvage qui a eu lieu dans la région. Ce paragraphe est cependant assez court, car en l'état actuel de mes connaissances, je n'ai pu ajouter d'autres éléments de description de ces pratiques.

Le thé était récolté sans l'aide d'outils, ce qui s'avère plus aisé pour le rooibos sauvage que pour les formes domestiques. Il était ensuite déposé sur de grandes pierres plates, et débité à l'aide d'un outil en bois ressemblant à une petite hache. Les particules de rooibos étaient alors arrosées d'une certaine quantité d'eau. Les populations locales utilisaient un bâton en bois pour battre le thé et déclencher le processus d'oxydation. L'oxydation avait ensuite lieu pendant la nuit, le matin suivant le thé était répandu sur la pierre pour sécher au soleil.

4.3.2.2. les pratiques plus récentes de production du rooibos cultivé

Les cultivateurs distinguent une autre période, qui a commencé dans les années 1960 dans le Suid-Bokkeveld et un peu avant dans la région de Wupperthal. Il s'agit du début de la culture du rooibos :

“The tea they have been planted, the cultivated tea, has been planted since the years 1960s. So before that, it was only the wild tea, that people used.” (Entretien n°11)

Cette période est marquée par l'utilisation de la première machine à débiter le tabac. Les lames de celle-ci étaient mises en mouvement par deux roues situées de part et d'autre de la machine, et manipulées par la force humaine. Si la coupe était encore assez grossière, elle permettait néanmoins une intensification du travail nécessitée par l'augmentation croissante de la culture du rooibos (voire la figure 4.1).

Les particules de thé préalablement humidifiées et rassemblées en tas étaient alors battues à l'aide de bâtons de bambou.

Ces procédés ont pu être observés, voire pratiqués par les cultivateurs les plus âgés.



Figure 4.1. Ancienne machine à débiter le rooibos, utilisée par les cultivateurs de Wupperthal. (photo : Asnapp)

4.3.2.3. Un lien aux pratiques « ancestrales »

Les cultivateurs propriétaires de terrains propres à la culture du rooibos ont appris le travail de rooibos par transmission paternelle ; certains mettent un point d'honneur à transmettre cet « héritage » à leurs enfants :

« One thing is sure that is rooibos is our heritage » (Entretien 1, séquence 2)

Nous avons vu précédemment que les cultivateurs coloured de ces deux communautés ne produisent que depuis peu de temps du rooibos de manière indépendante. Cependant, ceux-ci sont liés au rooibos depuis longtemps, et revendiquent clairement un « héritage ancestral », représenté dans les entretiens par la notion récurrente de « *forefathers* ». Cet héritage est cependant assez flou. En effet, les premières populations à avoir produit du rooibos étaient les Khoekhoe ; or ceux-ci n'existent plus dans cette région en tant que groupe ethnique à l'heure actuelle. Si les Coloured sont leurs descendants indirects, ils ne revendiquent par de filiation directe à ces populations, simplement perçues comme les anciens habitants de la région :

“We don't have so much knowledge about the Khoesan people, what we can tell you is that we know the “fathers” they used the rooibos tea here (...), and that people are in rooibos business for many and many years ago” (Entretien n°10, séquence 2)

Les « ancêtres » dont parlent les cultivateurs semblent plus particulièrement correspondre aux deux ou trois générations précédentes, celles qui ont connu le développement de la culture du rooibos et de la mécanisation. La totalité des entretiens fait référence à des procédés manuels pratiqués à cette époque.

“I said it's [our practices are] traditional, because my parents, my fore parents, they cutting by hand, and that is traditional they use before the machineries come in. That's why I said it's traditional.” (Entretien n°13, séquence 3)

Il est intéressant de constater que la mécanisation a évolué de manière très progressive dans la région. De ce fait, les moyens actuels de production des communautés de petits producteurs sont restés assez proches de ceux disponibles dans les années 1970. Les cultivateurs justifient donc d'autant plus facilement que leurs pratiques actuelles sont « traditionnelles », « à la main », et « proches de celles de leurs ancêtres » :

“We still use the old process like our forefathers do it, we still harvest our tea with a sickle, all of our farmers” (Entretien n°8, séquence 1)

“The way we do it now is the way it was done before.” (Entretien n°5, séquence 1)

“The process on the Tea Court itself is still like we do it in the past, with hand” (Entretien n°8, séquence 1).

“I think the organic farmers still use the methods of the old tradition.” (Entretien n°4, séquence 1)

4.3.3. Durabilité des pratiques

Il a déjà été précisé que les deux communautés de petits producteurs ont reçu le label Ecocert depuis quelques années. Un contrôle annuel rigoureux réalisé par les inspecteurs d'Ecocert permet de garantir la durabilité des pratiques de production.

Je citerai quelques-unes des pratiques durables les plus fréquemment nommées par les cultivateurs.

Une des pratiques les plus importantes est le mode de récolte à la faucille, qui permet de sélectionner les plantes récoltées et d'adapter le niveau de coupe à chaque pied en fonction de sa taille et de son âge. Cela permet de faciliter la régénération de la plante d'une année sur l'autre. La durée de vie de ces plantes est alors supérieure à celle des plants de rooibos récoltés à la machine. La récolte n'a lieu qu'une fois par an, ce qui n'est pas une habitude généralisée (*Farmly's weekly*, 1989), et les cultivateurs sont formés à couper le rooibos.

La récolte du rooibos sauvage a quant à elle lieu tous les deux ans (Louw R., mai 2006, communication personnelle), car sa croissance est moins rapide.

Les cultivateurs n'utilisent aucun pesticide, herbicide ou engrais synthétique, seulement quelques plantes destinées à divers usages. Une plante dégageant une odeur forte peut être utilisée comme répulsif sur les plantules⁵⁸, le seigle ou des débris végétaux sont disposés sur les champs pour détourner l'appétit des prédateurs, du matériel végétal peut être utilisé à titre d'engrais sur les pépinières ou les champs en préparation...

Comme je l'ai déjà signalé dans le paragraphe 3.1.1., les échanges de graines entre les membres de la coopérative du Heiveld favorise la diversité génétique du rooibos cultivé dans le Suid-Bokkeveld.

⁵⁸ On m'a décrit cette plante à Wupperthal. Je l'ai prise en photo mais n'ai pas pu l'identifier.

L'ensemble de ces pratiques a un impact non négligeable sur l'environnement du rooibos. Il est intéressant à ce titre de rappeler que le rooibos est une plante endémique représentative d'un biome particulier, le *fynbos*. La protection de cette espèce, et plus particulièrement de ses formes sauvages, peut donc participer à la sauvegarde de la biodiversité de son milieu.

4.4. Un territoire particulier

Nous avons déjà détaillé les particularités écologiques des régions du Suid-Bokkeveld et de Wupperthal.

Au travers des entretiens, j'ai pu réaliser que cette notion n'était que très peu mise en avant par les cultivateurs.

4.4.1. un lien peu marqué aux particularités du territoire

Les cultivateurs ne m'ont donné que peu d'éléments concernant l'endémicité du rooibos et les particularités de son milieu. Les seules indications recueillies concernent la résistance de cette plante à la sécheresse :

"The climate change is there, and there is only one plant who can survive, it will be rooibos tea, we look after rooibos, and then, it will be the only incomes" (Entretien n°12)

D'autre part, les cultivateurs font peu référence aux spécificités écologiques de leur région dans le cadre de la construction d'une qualité particulière du produit. Sur les 11 entretiens réalisés avec les cultivateurs de la communauté de Heiveld, un seul a fait mention de la formation géologique particulière du Suid Bokkeveld (présence de grès), en reconnaissant que cet élément avait un impact sur la couleur et la qualité du thé produit. A Wupperthal, un cultivateur a témoigné plus longuement des particularités de sa région :

"The reason why I see the tea is so special is because (...) we've got a very cold winter here, and the sun is very hot, so... (...) the tea actually grows much better than other area where the weather is not like the weather we have (...). We've got like a tropical weather, like cold winters, and warm summers, that's the reason why the tea is so good for us (...).The sun is wonder (...) that actually give a better quality, and the shine of the tea and... a better red colour of the tea" (Entretien n°8, séquence 1).

Malheureusement, si ces données sont intéressantes, elles ne sont pas suffisantes ni assez représentatives pour comparer les deux communautés de ce point de vue⁵⁹.

4.4.2. Une inscription « sociale » dans le territoire

En revanche, les entretiens réalisés avec les cultivateurs de Heiveld me permettent de dire que ces derniers ont développé un lien au territoire distinct des particularités écologiques de celui-ci. L'expression « member of the Heiveld co-op » est fréquemment employée, et semble avoir une certaine importance. La coopérative est considérée par les cultivateurs comme dotée d'une certaine ambition et d'un potentiel de réussite :

“Heiveld show the way, especially South Africa producers that it can be done... it can be done. And we have a successful about it.” (Entretien n°1, séquence 5)

Or la coopérative du Heiveld a été créée par les producteurs, qui ont eux-mêmes défini la zone géographique concernée : le Suid-Bokkeveld. Dans cette aire de production délimitée, la quasi-totalité des fermes et des cultivateurs appartiennent à la coopérative.

Les références à ce territoire sont aussi fréquentes, et peuvent généralement être assimilées à la coopérative du Heiveld :

“We want our tea is the best, and we want that people must say that the Suid-Bokkeveld has the finest and the best quality of rooibos” (Entretien n°12)

Autour de « la coopérative », d'autres notions apparaissent, telles que le respect, l'indépendance économique, les possibilités d'insertion sur le marché mondial... La coopérative a donc une grande importance pour les cultivateurs, car elle leur permet d'accéder à une certaine indépendance économique et une reconnaissance dont ils étaient privés sous l'apartheid, et qui restent encore à l'heure actuelle difficilement accessibles aux populations coloured. Cette réflexion mériterait plus ample exploitation, ce que ne me permet pas le nombre restreint des données recueillies.

Les cultivateurs semblent donc s'inscrire socialement dans le territoire, par le biais de la coopérative, plus que par rapport aux particularités écologiques de la région.

⁵⁹ Il me semble ici utile de rappeler que les entretiens effectués avec des cultivateurs de la communauté de Heiveld sont au nombre de 11, mais seulement de 2 pour Wupperthal. Les entretiens effectués à Wupperthal ont été plus efficaces, car réalisés après ceux de Heiveld, de plus les cultivateurs sont plus nombreux à parler l'anglais.

4.5. Quelle(s) perspective(s) pour une Indication géographique sur le rooibos ?

La culture du rooibos est pratiquée dans un rayon d'environ 150 km autour de Clanwilliam. Si cette production a une répartition assez large possédant de multiples variations, elle nécessite une protection sur l'ensemble de son territoire, eu égard aux récents problèmes liés à l'utilisation du nom « rooibos » (voir le paragraphe 1.1.6.).

Cependant, ces variations de production, en particulier celles des communautés de petits producteurs de Heiveld et de Wupperthal, sont assez spécifiques et participent dans une certaine mesure à accroître la qualité du rooibos. Elles mériteraient donc également une reconnaissance particulière, d'autant plus qu'elles sont situées dans une région de production considérée comme traditionnelle.

Il faudrait néanmoins mieux définir les spécificités de chacune de ces communautés, si l'on considère les éléments de variations écologiques, mais aussi les pratiques de production présentées ci-dessus pour mieux les différencier.

5. Conclusion

5.1. Une Indication géographique sur le rooibos ?

Nous avons pu voir que les IG sont des outils en émergence pour les producteurs des pays du Sud. La reconnaissance de leur production peut être conçue comme un moyen pour « protéger et affirmer leur identité, catalyser une organisation économique et [pour] développer leur valeur ajoutée. » (Sautier *et al.*, à paraître).

Les conditions d'application d'une IG peuvent être définies ainsi : « Traduction du lien d'un produit à un milieu géographique et humain, l'IG est une construction à la fois technique, sociale et institutionnelle. Sa mise à l'épreuve repose sur un accord construit sur trois bases complémentaires (...) : un produit réputé et original ; une organisation professionnelle responsabilisée ; et une reconnaissance effective. » (Sautier *et al.*, à paraître).

Nous avons constaté que l'ensemble de ces conditions a pu être vérifié pour les deux communautés de petits producteurs de rooibos. Ce sont donc des candidats exemplaires à la mise en place d'Indications géographiques en Afrique du Sud.

Il faut cependant garder à l'esprit que l'Afrique du Sud est un pays n'ayant que très peu d'expérience des Indications géographiques. Si les petits cultivateurs de rooibos ont déjà valorisé leur production à l'aide de plusieurs labels, les IG sont une notion qui ne leur est pas familière. Il faut donc rester prudent sur la capacité des cultivateurs à s'approprier cet outil et sur les retombées que pourrait avoir la mise en place d'une IG sur le rooibos, notamment sur la façon dont elle pourrait être perçue par les cultivateurs.

5.2. Processus de patrimonialisation du rooibos

Au-delà de cette constatation, la recherche effectuée a également fait émerger une autre notion : les communautés de petits producteurs de rooibos semblent s'inscrire dans un processus de *patrimonialisation* de cette ressource locale.

En effet, l'analyse des résultats a pu montrer trois éléments concernant les producteurs du Suid-Bokkeveld : les pratiques de production du rooibos sont attribuées à des « ancêtres », servent largement de référent identitaire, notamment par le biais de la coopérative du Heiveld, et sont dans une moindre mesure valorisées pour être transmises aux générations futures. Ces éléments constituent les caractéristiques essentielles à la construction de la notion de patrimoine (Cormier-Salem et Roussel, 2000).

Il est intéressant de remarquer que cette patrimonialisation se soit davantage développée à partir des pratiques liées à la production du rooibos plutôt qu'à partir de cette ressource elle-même ou de son aire de répartition. Il s'agit donc plutôt d'une patrimonialisation des pratiques de production plutôt que du rooibos ou du territoire de production.

Nous pourrions ajouter un élément supplémentaire : la reconnaissance extérieure de ce patrimoine. En effet, la demande en rooibos sur le marché international est en pleine croissance, particulièrement en ce qui concerne le rooibos de qualité garantie par un certain nombre de labels. Cela apporte une nouvelle valorisation de la ressource, « faisant passer des produits appartenant à une culture rurale à des produits d'excellence reconnus par la ville. » (Bérard et Marchenay, 1998 : 60)

Les communautés de petits producteurs reconnaissent ce potentiel, et se prêtent volontiers à son développement. A titre d'exemple, nous pouvons citer la récente initiative pour développer une « route du rooibos », tracée entre les communes de Nieuwoudtville et de Wupperthal, sur l'initiative de l'ONG Indigo. Celle-ci a pour but de créer des revenus supplémentaires pour les cultivateurs défavorisés, en accueillant des touristes. L'origine de ce projet, construit en partenariat avec les membres de la coopérative, est présentée ainsi : *“While the history of the rooibos industry is widely popularised, its heritage prior to commercialization during the twentieth century is largely unknown. The Rooibos Heritage Route seeks to heighten public awareness of this untold history, the ecology and biodiversity”*. Ce projet exprime donc un désir de promouvoir la région en tant qu'espace clef dans l'histoire de la production du rooibos. Cependant, la construction de cette route est certainement motivée par l'existence préalable d'un marché touristique lié à l'attractivité de la région lors de la saison d'éclosion des fleurs. On voit donc ici une liaison forte entre construction patrimoniale et volonté de valorisation économique.

5.3. De nouvelles pistes de recherches

Si cette recherche a pu faire émerger des éléments importants concernant la spécificité des pratiques de production, les processus identitaires sur le rooibos ou encore la patrimonialisation récente de cette ressource, elle a également mis en évidence un certain nombre de questions et de pistes de recherche à approfondir.

Parmi celles-ci nous pouvons en citer quelques-unes.

Tout d'abord, les rapports entre Blancs et Coloured pendant et après l'Apartheid semblent avoir une importance particulière dans les constructions identitaires à l'œuvre de ces deux organisations. Ceci mériterait d'être analysé à la lumière de l'histoire de l'Afrique du Sud.

Dans le même ordre d'idée, plusieurs éléments m'ont paru aller dans le sens d'une patrimonialisation du rooibos également par les producteurs blancs. En effet, leur cohésion lors du procès intenté par *Rooibos Limited* pour annuler l'enregistrement du nom « rooibos » en tant que marque par une entreprise américaine montre une prise de conscience de la fragilité de cette appellation. Leur mobilisation lors d'un récent atelier de travail concernant les IG sur le rooibos a montré qu'ils avaient le désir de valoriser et de protéger cette ressource (Biénabe, juin 2006, communication personnelle).

Enfin, l'inscription des cultivateurs blancs dans le territoire est relativement ancienne ; elle remonte à plusieurs siècles dans certaines régions. Les cultivateurs blancs sont aussi les premiers à avoir mis en place la culture du rooibos. Ces éléments participent certainement à la construction d'une identité autour du rooibos, complexifiant ainsi la mise en place des IG en Afrique du Sud.

Il serait également nécessaire de considérer plus sérieusement les retombées que pourrait avoir une IG sur la production du rooibos. En effet, si cet outil de protection a pour premier objectif de valoriser une production, il peut entraîner une réorganisation spatiale de la région de production, dont les conséquences ne sont pas toujours voulues ou attendues par les cultivateurs.

Dans cet ordre d'idée, il serait intéressant d'édifier une « charte éthique » qui permettrait de comparer les impacts de ces outils de labellisation : IG, Commerce équitable, Agriculture biologique...

5.4. Les apports de la formation

Ce stage fut une bonne opportunité de mettre en application ce que j'ai pu apprendre cette année, dans le cadre du Master 2 Recherche EMTS. Si ce sujet n'était pas principalement centré sur les ethnosciences, il m'a permis de mettre en perspective un exemple très intéressant de valorisation d'une ressource naturelle par l'homme ; et de mieux comprendre les liens que celui-ci entretenait avec cette ressource.

D'autre part, si mon cursus principal est l'ethnologie, j'étais encadrée sur ce sujet par une géographe (Marie-Christine Cormier-Salem) et une économiste (Estelle Biénabe), ce qui fut l'occasion d'ouvrir mon champ de recherche à d'autres disciplines.

Enfin, cette étude nécessitait de travailler avec différents acteurs : cultivateurs, chercheurs, ONG, étudiants... Les nombreux cours que j'ai pu suivre sur l'interdisciplinarité m'ont permis d'aborder les points de vue de chacun avec, je l'espère, patience et diplomatie.

6. Bibliographie

6.1. Ouvrages

- Blanchet A., Gotman A., 1992, *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*, Armand Colin, Paris
- Cloete S., 1955, *The African Giant*, Boston
- Cormier-Salem M.-C., Juhé-Beaulaton D., Boutrais J., Roussel B., 2005, *Patrimoines naturels au Sud*, IRD Editions, Paris
- Dahlgren, R., 1988. Crotalariaeae (*Aspalathus*). Flora of Southern Africa 16 (36), 84–90.
- Fauvelle-Aymar, F.-X., 2006, *Histoire de l'Afrique du Sud*, Paris, Editions du Seuil
- Guillaume P., Péjout N., Wa Kabwe-Segatti A., 2004, *L'Afrique du Sud 10 ans après. Transition accomplie ?*, IFAS-Karthala
- Lévi-Strauss C., 1983, *Le regard éloigné*, Paris, Plon
- Luxereau A., Roussel B., 1997, *Changements écologiques et sociaux au Niger*, Paris, l'Harmattan
- Manning J., Goldblatt P., *Nieuwoudtville, Bokkeveld Plateau & Hantam. South African Wild Flower Guide 9*, 2002, Botanical Society of South Africa, Cape Town
- Penn N., 2005, The forgotten Frontier. Colonist and Khoisan on the Cape's Northern Frontier in the 18th Century, Double Storey Book, Cape Town
- Ramade F. (2002), *Dictionnaire encyclopédique de l'écologie et des sciences de l'environnement*, Paris, Dunod
- Van Rooyen G, Steyn H., De Villiers R, Cederberg, *Clanwilliam and Biedouw Valley. South African Wild Flower Guide 10*, 2004, Botanical Society of South Africa, Cape Town

6.2. Articles

- Addor F., Graziolo A., 2002, Geographical Indications beyond Wines and Spirits. A Roadmap for a Better Protection for Geographical Indications in the WTO TRIPS Agreement, *The journal of World Intellectual Property*, Nov, Vol 5 No 6: 865-897
- Addor F., Thumm N., Grazioli A., 2003, Geographical Indications: Important Issues for Industrialized and Developing Countries, *Insitute for Prospective Technological Studies Report*, n°74, 24-31
- Anseeuw W., « LA réforme foncière en Afrique du Sud : des résultats peu convaincants », in. Guillaume P., Péjout N., Wa Kabwe-Segatti A., *L'Afrique du Sud 10 ans après. Transition accomplie ?*, IFAS-Karthala, 129-148
- Bérard L., Marchenay P., 1998, « Patrimoine et modernité : les produits du terroir sous les feux de la rampe », *Journal des Anthropologie (Montrouge)*, 47-66
- Bérard L., Delfosse C., Marchenay P., 2004, « Les 'produits de terroir' : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie Française*, 34 :591-600
- Brookes M., Hinks T., « Le Fossé 'racial'. L'accès à l'emploi dans la 'nouvelle' Afrique du Sud », in. Guillaume P., Péjout N., Wa Kabwe-Segatti A., *L'Afrique du Sud 10 ans après. Transition accomplie ?*, IFAS-Karthala, 53-78
- Cocks M. P., Stock W. D., Field patterns of nodulation in fifteen *Aspalathus* species and their ecological role in the fynbos vegetation of southern Africa, *Basic Appl. Ecol.* 2, 115–125 (2001)
- Cormier-Salem M.-C., Roussel B., 2000, « Patrimoines naturels : la surenchère », *La Recherche*, 333 numéro spécial juillet-août 2000 : 106-110

- Dahlgren, R., 1968. Revision of the genus *Aspalathus*. II. The species with ericoid and pinoid leaflets. Subgenus *Norteria*. With remarks on rooibos tea cultivation. Bot. Notiser 121, 165–208.
- Fauvelle-Aymar, F.-X., 2004, « De la réapparition des Khoesan dans l’Afrique du Sud post-apartheid. Invention de la tradition et réconciliation nationale, in. Guillaume P., Pélout N., Wa Kabwe-Segatti A., *L’Afrique du Sud 10 ans après. Transition accomplie ?*, IFAS-Karthala, 195-214
- Farmly’s weekly*, 1989, « Rooibos changes urged », 27-29
- February V., 1995, « Les ‘Impis’ et le ‘Laager’ », in. Darbon *et al.*, *Ethnicité et nation en Afrique du Sud. Imageries identitaires et enjeux sociaux*, Karthala – MSHA, Paris
- Gerz A., Biénabe E., 2006, “Rooibos tea, South Africa: The challenge of an export boom”, In. Van de Kop P., Sautier D., Gerz A. (Eds.), *Origin-based products. Lessons for pro-poor market development*, édité par KIT, Amsterdam, The Netherlands et CIRAD, Montpellier, France (à paraître)
- Gess S., 2000, Rooibos. Refreshment for humans, bees and wasps. The flower visitors and pollinators of *Aspalathus*, *Veld and Flora*, 86(1):19-21
- Ginsberg B., 1976, Rooibos Tea, *The Herbal Review*, published by The Society of Herbalists, London, 7-12
- Grazioli A., 2002, “The Protection of Geographical Indications”, *Bridges, Comment*, 1:15-16
- Hayes D.J., Lence S.H., Babcock B., 2005, Geographical Indications and Farmer-Owned Brands: Why Do the US and EU Disagree? *Eurochoices* 4(2):28:34.
- Izard, M., (1991), « Méthode ethnographique », In Bonte P., Izard M., 2002, *Dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie*, PUF, Paris
- Lafon M., « De la diversité linguistique en Afrique du Sud. Comment transformer un facteur de division en un outil de construction nationale ? » in. Guillaume P., Pélout N., Wa Kabwe-Segatti A., *L’Afrique du Sud 10 ans après. Transition accomplie ?*, IFAS-Karthala, 217-247
- Laing S., 2003, “More port anyone? The effect of protection of geographical indications on South Africa” *De Rebus*, July 2003.
- Laing S. and Erasmus G., 2004, “Geographical Indications: Quo Vadis?”, *Journal of Law and Economics in International Trade*, Vol 1, n°1, January 2004.
- Morton J.F., 1983, Rooibos Tea, *Aspalathus linearis*, a Caffeineless, Low-Tannin Beverage, *Economic Botany*, 37(2):164-173
- Muofhe M. L. and Dakora F. D., Modification of rhizosphere pH by the symbiotic legume *Aspalathus linearis* growing in a sandy acidic soil, *Aust. J. Plant Physiol.*, 2000, 27, 1169–1173
- Olivier de Sardan J-P (1995), « La politique du terrain. Sur la production des données anthropologiques », *Enquête*, 1 :71-109
- Perrier-Cornet P., Sylvander B., « Firms, coordinations et territorialité. Une lecture économique de la diversité des filières d’appellation d’origine », *Economie rurale. Agricultures, Espaces, Sociétés*, Juillet-Août 2000, 258 : 79-89
- Rangnekar D., 2004, The Socio-economics of Geographical Indications, *Bridges – Comment*, 8:20-21
- Sautier D., E. Biénabe, C. Cerdan (à paraître) ‘Geographical indications in developing countries : potentials and stakes’ In GIs and globalization in agro-food supply chains (ed. B. Sylvander et E. Barham)

- Severin M. : Aycard P. : « Qui gouverne la 'nouvelle' Afrique du Sud ? Elites, réseaux, méthodes de pouvoir (1985-2003) », in. Guillaume P., Péjout N., Wa Kabwe-Segatti A., *L'Afrique du Sud 10 ans après. Transition accomplie ?*, IFAS-Karthala, 17-52
- Van Der Bank M., Van Wyk B-E, Van Der Bank H., Biochemical Genetic Variation in Four Wild Populations of *Aspalathus linearis* (Rooibos Tea), *Biochemical Systematics and Ecology*, Vol, 23, No. 3, pp. 257-262, 1995
- Van Heerden F.R., Van Wyk B.-E., Viljoen A.M., Steenkamp P.A., Phenolic variation in wild populations of *Aspalathus linearis* (rooibos tea), *Biochemical Systematics and Ecology* 31 (2003) 885–895

6.3. Rapports, documents dactylographiés et autres

- Biodivalloc, 2005, « Des productions localisées aux Indications géographiques : quels instruments pour valoriser la biodiversité dans les pays du Sud ? », Description du projet, réponse à l'appel d'offre ANR 2005, Programme pluriannuel de la recherche dans le domaine de la biodiversité
- CERKIA GRANT, 2005, "Geographical Indications and Agricultural Products: Investigating their relevance in a South African context", mémoire de fin d'études présenté au *Department of Agricultural Economics, Extension and Rural Development*, Université de Pretoria
- Hayem J., 2002, *La figure ouvrière en Afrique du Sud après l'Apartheid: de l'usine lieu de la chance à l'usine lieu de la concertation. Enquête sur les formes de pensée d'ouvriers de l'automobile*. Thèse de doctorat sous la direction de Sylvain Lazarus, Université de Paris VIII.
- Louw R., 2006, Sustainable harvesting of wild rooibos (*Aspalathus linearis*) in the Suid Bokkeveld, Northern Cape, MSc. Thesis (Bot.), Leslie Hill Institute for Plant Conservation, Botany Department, University of Cape Town
- Mendes E., 2001, "An investigation into the potential for products of origin in the Western Cape." Western Cape Department Report. 154 p.
- Oettle N., Arendse E., Koelle B., van der Poll A., 2003, "Community Exchange and Training in the Suid Bokkeveld: a UNCCD Pilot Project to Enhance Livelihoods and Natural Resource Management, *Environmental Monitoring and Assessment*
- Roussel B., Chouvin E., Louafi S., 2004, *Prendre en compte les savoirs et savoirs-faire locaux sur la nature. Les expériences françaises*, Institut du développement durable et des relations internationales (IDDRI), Paris
- Schmidt J., 2006, Wild Rooibos Pollination Information, Unpublished document, Department of Landscape Ecology, University of Muenster, Germany
- Solagral, Convention sur la Biodiversité : Enjeux et débats autour de la biodiversité, Synthèse des ateliers, Conférence des Parties n°V, Mai 2000
- Turpie Jane K., 2003, An Ecological-economic appraisal of Conservation on Commercial Farm Land in Four Areas of South Africa, Final Report of the Ecological-Economics Research Component of the Conservation Farming Project
- Wupperthal Rooibos Tea Association, 2006, « Wupperthal, Jewel of the Cedarberg », plaquette de presentation

6.4. Références internet

Rangnekar D., “The Pros and Cons of Stronger Geographical Indication Protection”, *Bridges-Comment*, 3-6, www.ictsd.org, consulté en avril 2006

Oettlé N., Suid Bokkeveld Case Description, http://www.bothends.org/strategic/localcontributions_South_Africa.pdf), consulté en avril 2006

URUGUAY ROUND AGREEMENT: TRIPS. Part II — Standards concerning the availability, scope and use of Intellectual Property Rights, Sections 3 and 4 www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips_04b_e.htm#3, consulté en mars 2006

Rooibos Limited : www.rooibos.com et www.rooibosltd.co.za

Ecocert : www.ecocert.com/index.php?id=regum&l=sp, consulté en juin 2006

Annexes



Figure : peinture bushmen près du village de Melkraal, dans le Suid-Bokkeveld.

Annexe 7.1. : Guide d'entretien

1. Spécificités de la production

- Pensez-vous que le rooibos produit dans cette région possède des particularités ?
- Pensez-vous que les cultivateurs de la communauté de Heiveld ont des pratiques particulières concernant la récolte et la transformation du rooibos ? Pouvez-vous les décrire ?

2. Qualité du rooibos produit

- Ces pratiques ont-elles un impact sur la qualité du rooibos produit ?
- Pouvez-vous décrire les critères de qualité concernant la production de rooibos ?

3. Pratiques anciennes

- Pourquoi la plupart des pratiques de production sont-elles réalisées à la main ?
- Depuis quand procédaient-vous de cette manière, à la main ? Ces pratiques sont-elles antérieures à la création de la coopérative ?
- Pouvez-vous décrire les pratiques anciennes de culture et de production du rooibos ? Pensez-vous que les pratiques de culture et de transformation de la communauté de Heiveld y correspondent ?
- A l'heure actuelle, comment pourriez-vous définir votre appartenance culturelle ?

4. Apprentissage




- Depuis quand faites-vous ce travail ?
- Qui vous a appris ce travail ? Comment l'avez-vous appris ?

5. Evolution des pratiques

- Pouvez-vous remarquer des changements notables dans vos pratiques de production ces dernières années ?
- Quelles sont vos stratégies d'adaptation aux changements climatiques ? Depuis quand utilisez-vous ces nouvelles pratiques ?

Annexe 7.2. Tableau synthétique des thèmes abordés dans chaque entretien réalisé

N°	Nom	Durée	Nombre de fois où le thème est abordé	Thèmes												
1		1h	Nombre de fois	2	6	4	6	9	8	0	0	13	35	8	1	
			Pourcentage	2,2	6,5	4,3	6,5	9,8	8,7	0	0	14	38	8,7	1,1	
7		25'	Nombre de fois	3	2	0	4	7	9	7	0	6	5	9	1,1	
			Pourcentage	5,7	3,8	0	7,5	13	17	13	0	11	9,4	17	2	
8		20'	Nombre de fois	2	4	0	8	2	1	0	1	6	2	9	0	
			Pourcentage	5,7	11	0	23	5,7	2,9	0	2,9	17	5,7	26	0	
3		15'	Nombre de fois	0	0	0	0	2	0	0	1	2	3	3	0	
			Pourcentage	0	0	0	0	18	0	0	9,1	18	27	27	0	
10		17'	Nombre de fois	0	0	3	2	2	0	0	0	2	2	2	0	
			Pourcentage	0	0	23	15	15	0	0	0	15	15	15	0	
5		20'	Nombre de fois	0	0	1	2	1	1	2	2	4	0	6	0	
			Pourcentage	0	0	5,3	11	5,3	5,3	11	11	21	0	32	0	
4		15'	Nombre de fois	0	1	1	1	1	1	1	0	4	0	10	0	
			Pourcentage	0	5	5	5	5	5	5	0	20	0	50	0	
12		1h	Nombre de fois	0	3	3	3	0	2	0	0	0	0	0	0	
			Pourcentage	0	27	27	27	0	18	0	0	0	0	0	0	
11			Nombre de fois	0	0	0	3	0	0	2	1	0	0	2	0	
			Pourcentage	0	0	0	38	0	0	25	13	0	0	25	0	
2		27'	Nombre de fois	3	3	1	6	7	0	2	6	5	2	5	0	
			Pourcentage	7,5	7,5	2,5	15	18	0	5	15	13	5	13	0	
9		16'	Nombre de fois	0	0	0	7	3	1	0	0	3	5	2	0	
			Pourcentage	0	0	0	33	14	4,8	0	0	14	24	9,5	0	
13		13'	Nombre de fois	0	0	0	4	1	1	0	1	2	3	3	0	
			Pourcentage	0	0	0	27	6,7	6,7	0	6,7	13	20	20	0	
6		15'	Nombre de fois	0	0	2	3	0	0	1	1	6	2	3	0	
			Pourcentage	0	0	11	17	0	0	5,6	5,6	33	11	17	0	
13		30'	Nombre de fois	3	0	0	1	1	2	0	0	1	3	1	0	
			Pourcentage	25	0	0	8,3	8,3	17	0	0	8,3	25	8,3	0	
14		56'	Nombre de fois	1	1	3	11	0	0	0	11	1	0	0	1	
			Pourcentage	3,6	3,6	11	39	0	0	0	39	3,6	0	0	3,6	

-  **Eléments concernant l'écologie du rooibos**
-  **Eléments de définition d'un territoire particulier**
-  **Exemple de classification d'une thème abordé dans les entretiens :**
-  **Eléments de définition des pratiques des communautés de petits prod.**
-  **Eléments de définition des possibilités offertes aux Coloured après Apartheid**
-  **Eléments de définition d'une vie difficile pour les Coloured pendant l'Apartheid**
-  **Les apports de la technologie**
-  **Eléments d'adaptation des pratiques des petits producteurs**
-  **Eléments sur le début de la culture du rooibos**
-  **Eléments de définition d'une identité propre aux petits cultivateurs de rooibos**
-  **Référence aux anciens modes de production**
-  **Eléments de définition du marché du rooibos**

Annexe 7.3. Exemple de classification d'un thème abordé dans les entretiens :

Eléments de définition des pratiques de production "extérieures" à celles des petits cultivateurs

N°	Nom	Sous-thème	Résumé	Extrait	Seq	Fréq
1		Pratiques non-biologiques	Doute sur l'utilisation de pesticides	I don't know if the use some chemical or something to put into the soil, but (...)	2	
1		Différenciation		the process, is different		
1		Différenciation		but there is a difference, there is a difference.	2	
10		Différenciation		there is a difference between other people working and... than us	1	
1		Différenciation	Avec les fermiers commerciaux	I can tell from my experience is that... the way that we (?) the tea and the way that the commercial... white farmer is making the tea, there is a difference.	3	
2		Différenciation	Avec les fermiers commerciaux	he thinks that's why he thinks there is a difference between the quality of the big farmers and the Heiveld producers	1	
1		Courté de leur procédure	Fermentation et séchage	they cutting the tea early in the morning and throw it up, and in the afternoon they collect it	3	
1		Mauvaise fermentation	Utilisation tracteurs pour séchage	this is sweating process because they are using also tractors to move over the tea again and again and again. And when you move over the heap again and again and again, you bruise again	3	
1		Mauvaise fermentation	Utilisation tracteurs pour séchage	the weight of the tractor is very heavy. So, it becomes... it bruise again the tea. So, it is not good. If the tea is once bruised, you must leave it. Become then, the fermenting state is off.	3	
1		Mauvaise fermentation	Utilisation tracteurs pour séchage	the leaves become white (...), the tea is... become easy over sweat (...). If the tea is... is been over sweat, then you can... then you have a very poor quality of tea. That's why we don't use a tractor to move around	3	
14		Mauvaise fermentation	Utilisation tracteur pour le séchage	Because if you use a machine to turn it over, then you will bruise it again.		
1		Mauvaise fermentation	Utilisation tracteurs pour séchage	if you move around, around and around, it is not something... it's not good, it's something not good	3	
10		Mécanisation		commercial farmers there is... they don't usually use so much hand work	1	
1		Type de production	Grande échelle	the white farmers are... are always in a mood for much production		
1		Pratiques mauvaises pour le produit		that is not good		5
14		Pratiques mauvaises pour le produit	Fermentation trop rapide	But if you, as man can, push it then you don't have the right quality that you want to have.		
14		Pratiques mauvaises pour le produit	Fermentation trop rapide	I don't know how you can push it, but maybe if you push it, then you don't have the right quality that you have.		
6		Imprécision des machines	Récolte	to cut it and by machine the machine go straight	1	
6		Imprécision des machines	Récolte	if you cut it by machine, the machine cut it too... too low, more lower, that with sickle, and the bush die.	1	
5		Imprécision des machines	Récolte	if you cut it with a machine then it is not cut nicely	1	
4		Imprécision des machines	Pollution lors récolte	The machine leave grease and metallic pieces on it, oil as well.	1	
12		Imprécision des machines	Récolte	The machine is faster, but they cannot cut the tea as the sickle.	1	
12		Imprécision des machines	Récolte	The tea bush which is growing straight, the machine cannot cut it like a sickle, because if the bush grows wide open the machine cannot cut the sides.	1	

